

Kremasta torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 100 g Menaž cokolade
- 100 g maslaca
- 10-12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 1 pakovanje piškota
- 500 ml slatke pavlake
- 1 čaša kisele pavlake
- 50 g šecera u prahu
- 50 g Menaž cokolade
- malo mleka za umakanje piškota

Priprema

Maslac i šećer umutite, dodajte jedno po jedno jaje i još malo mutite. Okoladu otopite na pari i dodajte umućenoj smesi od jaja. Brašno prosejite, pomešajte sa praškom za pecivo i dodajte kašiku, po kašiku umućenoj smesi i mešajte. Ujedinjenu smesu sipajte u nauljen pleh i pecite na temperaturi od 180 stepeni na donjem delu rerne. Proverite cackalicom da li je kora pečena. Pečenu koru ohladite i presecite na dva dela.

Jedan deo vratite u kalup. Slatku pavlaku umutite sa šećerom i kiselom pavlakom. Jedan deo umucene slatke pavlake nanosite na prvu koru. Preko poreajte piškote koje ste kratko umocili u mleko i preko piškota drugi deo fila, (ostavite malo fila za dekoraciju).

Preko fila stavite i drugu koru. lagano pritisnite. Ostavite da se malo stegne. Izvadite tortu iz obruca i premažite je filom koji ste izdvojili, (a možete umutiti i jedan šlag). Pospite rendanom cokoladom.

Savet