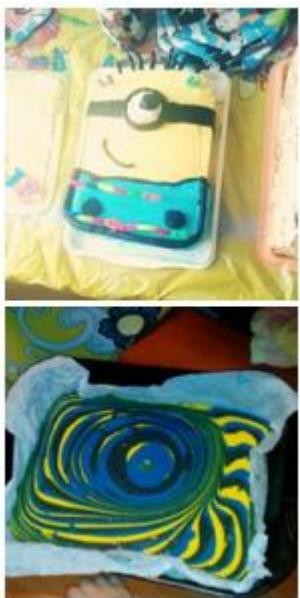


Zebra torta (*MINions*)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja sobne temperature
- 2 šoljemleka
- 2 šoljeulja
- 4 šoljebrašna
- 6 kašikekakaoa
- 2 kesicavanilin šecera
- 2 kesiceprška za pecivo
- 2 šolje šecera
- 3boje po izboru

Za fil:

- **1** Islatke pavlake
- **2 veca pakovanjaala kajmaka**
- **400 gnutelle**
- **300 gnapolitanki sa ukusom lešnika**

Priprema

Kalup namazati uljem i posuti brašnom ili staviti papir za pecenje. Izmiksati 4 jajeta sa 1 šoljom šecera, dodati 1 šolju mleka i 1 šolju ulja. U drugoj ciniji pomešati 1 šolju brašna, 1 prašak za pecivo, 1 vanil šefer i postepeno uz lagano mucenje mikserom dodati ulupanoj masi. Potom podeliti masu na 2 dela. U jedan staviti 3 kašike kakaoa, koji smo prethodno izmešali sa 3 kašike vrele vode. Po želji možete dodati boje po vašem izboru i podeliti na još delova, a možete ostaviti i tako bez dodavanja boja.

Staviti 3 kašike mase u jednoj boji na sredinu kalupa pa 3 kašike mase u drugoj boji preko nje i tako naizmenicno dok ne potrošite svu masu. Samo ce se raširiti, ne razmazujte. Pecite na 180 stepena 35-40 minuta. Ponoviti postupak za drugu koru. Pa ih ohlaene podelite na pola po širini tako da dobijete 4 kore.

Fil napravite tako što cete mikserom umutiti slatkou pavlaku pa rucno umešati prethodno samlevene napolitanke, nutellu i ala kajmak.

Filujte kore, a dekorisite po želji!

Savet