

arobni san



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g šećera
- 250 ml mleka
- 150 ml ulja
- 120 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike pekmeza od kajsije
- 1 kašik kakao praha
- Za premazivanje kore:
- 5 kašika pekmeza od šipuraka
- 100 g čokolade za kuvanje
- Fil:
- 250 dl slatke pavlake
- 100 g šećera u prahu
- 100 g rendane čokolade
- Za ukrašavanje torte:
- 200 g šlag krema u prahu

Priprema

Mutiti 2 jajeta sa 100 g šećera, dodati 250 ml mleka i 150 ml ulja. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao prahom. Lagano promešati da se masa sjedini, pa dodati pekmez od kajsije. Masu staviti u kalup prečnika 24 cm prethodno obložen pek papirom. Peci na 180 C oko 30 minuta. Dok je još kora vruća premazati je prethodno pomešanom čokoladom i pekmezom od šipuraka. U posudu staviti 250 dl slatke pavlake, 100 g šećera u prahu, mutiti dok se pavlaka ne umuti čvrsto, zatim dodati 100 g rendane čokolade. Umucen fil od

slatke pavlake staviti preko kore. Umutiti 200 g šlag krema u prahu sa 2 dl gazirane vode. Mutiti dok šlag ne bude cvrst. Ukrašavati tortu šlagom po želji.

Savet