Tofifi torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** šecera
- **3** jajeta
- **prstohvat**soli
- **4 kašike**vode
- **75 g**brašna
- **1 kašicica**kakaoa
- **1 kesica**pudinga od karamele
- **1 Kašicica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Za fil:

- **700 ml**slatke pavlake
- **300 g**cokolade
- **200 g**lešnika

Za glazuru/preliv:

- **100 g**cokolade
- **1 komadic**putera
- **5 kašika**mlijeka

Priprema

Umutiti bjelanjke sa prstohvatom soli i vodom. Dodati šecer pomješan sa vanil šecerom i posebno umucene žumanjke. Postepeno umješajte brašno, prašak za pecivo i puding. Tijesto sipajte u kalup za torte velicine 20 cm. Pecite na 170 stepeni oko 25 minuta, zavisi od rerne.

Zagrijati slatku pavlaku do vrenja te dodati cokoladu i krupno sjeckane lješnike. Dobro izmješati da se cokolada otopi. Ostaviti da se dobro ohladi. Nekoliko sati. Najbolje preko noci, pa sutradan peci koru.

Za preliv zagrijte mlijeko, dodajte cokoladu i puter i izmješajte dobro.

Koru presjeci na pola. Nafilovati i preliti sa glazurom. Ukrasiti sa tofifi karamelama.

Savet