

Slatka fantazija



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kesicepraška za pecivo
- 3 kašikekakaa

Fil I:

- 400 gcokolade
- 400 mlatke pavlake

Premaz:

- 2 šakevišanja
- 3 cašicelikera/višnjevca
- 2 kašikemeda

Ukrašavanje:

- 150 gcokolade
- 50 mlatke pavlake

Priprema

Prvo praviti fil. Staviti slatku pavlaku i cokoladu da provre i ohladiti. Pre stavljanja fila na biskvit staviti na 5 minuta u zamrzivac i izraditi mikserom oko 5-10 minuta. Biskvit: Umutiti belanca u sneg. U drugoj posudi umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati belanca i kašiku po kašiku brašna i kakaa. Na kraju umešati rucno 2 praška za pecivo. Podeliti na 3 dela i peci oko 10 minuta svaku koru na 200 stepeni. Premaz se pravi tako što se sve umuti u blenderu. Kad se ohladi biskvit i fil, reati po redu: biskvit - premaz - fil - biskvit - premaz - fil - biskvit - premaz - fil oko cele torte. Otopiti cokoladu pa preliteri preko cele torte.

Savet

Pošto mi je ostalo fila, oko okolade sam na ivicama torte špricem stavljala fil u obliku cvetia i odozgo sam poreala višnje umoene u belu okoladu koju sam i naredndala.