

oko pavlaka torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 50 g šecera
- 50 g oraha
- 20 g kikirikija
- 2 kašike brašna

Fil I:

- 360 g kisele pavlake
- 1 šlag od vanile
- 50 g šecera
- 50 g čokolade

Fil II:

- 10 žumanaca
- 150 g čokolade

- **1 kašika**šecera

Još:

- **1/2 pakovanj**aplazme
- **1/2 lista**oblade

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom i brašnom u cvrst sam. Iseckati kikiriki i orahe i dodati i promešati varjacom lagano. Staviti na pek papir i peci 15ak minuta dok ne porumeni. Ostaviti da se ohladi. Fil I: staviti u posudi povlaku, prah za šlag i šećer i dobro izmešati. Izrendati cokoladu i dodati. Fil II: umutiti žumanca sa šećerom i staviti na paru da se kuvaju. Kada krenu da se zgušćavaju dodati cokoaldu i mešati da se otopi. Filovanje: staviti koru pa na koru 1/2 cokoladnog fila, preko izlomiti oblantu i poreati. Preko staviti ceo pavlaka fil. Onda uzeli plazmu i umakati u cokoladni fil i poreati preko. Staviti da se ohladi. Pa ukrasiti po želji.

Savet

>D