

## Tigar torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Kora:

- 5jaja
- 5 kašikaulja
- 5 kašikašecera
- 3 kašicicekaka
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

#### Fil:

- 2 pudinga od vanilije
- 500 mlmlijeka
- 10 kašikašecera
- 1margarin za kreme
- 500 mlslatke pavlake

### Priprema

Jaja, šećer, ulje, brašno, kakao i pecivo umutiti. Sipato u najveću tepsiju ja sam u br 40 i peći. Napraviti puding sa 10 kašika šećera i staviti da se hladi. U još topao puding umutiti margarin. Kada se ispece kora isjeci na male kockice 1×1 cm. U puding isjeckat jednu cokoladu. Sastaviti kockice od kore sa pudingom na tacnu za tortu. Debljina po želji. Ulupati šlag i dekorisati.

## Savet

Brzo, lako i ukusno...