

Tigar torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikaulja
- **5** kašikašecera
- **3** kašicicekakaa
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **2** pudinga od vanilije
- **500 ml** mlijeka
- **10** kašikašecera
- **1**margarin za kreme
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Jaja, šecer, ulje, brašno, kakao i pecivo umutiti. Sipato u najvecu tepsiju ja sam u br 40 i peci. Napraviti puding sa 10 kašika šecera i staviti da se hlađi. U još topao puding umutiti margarin. Kada se ispeče kora isjeci na male kockice 1x1 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...