

## **Patos torta**



### **Sastojci**

#### **Za jednu koru:**

- 9 belanaca
- 10 kašika šecera
- prstohvat soli
- 70 g pudinga (prah) po izboru

#### **Fil 1:**

- 1 l slatke pavlake
- 500 g cokolade za kuvanje
- 5 kesica kapucina

#### **Fil 2:**

- 18 žumanaca
- 300 g šecera u prahu
- 5 vanilin šecera
- 1 margarin

#### **Za ukrašavanje:**

- 4 šlag krem od cokolade

### **Priprema**

Umutiti belanca sa prstohvatom soli, dodati šecer, dobro umutiti, pa zatim dodati puding i lagano izmešati sa

žicom za mucenje. Peci u velikom plehu, obloženom sa pek-papirom. (tri kore ispeci iste).

Fil 1: Pavlaku zagrejati do tacke kljucanja, dodati cokoladu izlomljenu na parcad. Mešati dok se ne istopi. Skinuti sa šporeta, da se hlađi. Ohladjeno staviti u zamrzivac na 1 sat, potom izmutiti u cvrstu kremu sa kapucinom.

Fil 2: Žumanca i šećer umutiti na pari. Ohladjeno umutiti sa vanil šećerom i margarinom.

Filovanje: kora-fil, crni-fil, žuti....Tako dok se sve ne potroši. Preko ukrasiti sa šlagom.