

Mix torta



Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 8 kašika šecera
- 4 kašika brašna
- 10 kašika mleven i peceni lešnik
- 1 kašika kakaoa
- 1/2 prašak za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 100 g pudinga od vanile
- 50 g brašna
- 250 g margarina
- 200 g cokolade
- 400 g jafe
- 1/2 l slatke pavlake
- 200 g šecera u prahu
- 400 g šlaga

Priprema

Umutiti jaja i šećer, zatim dodati pripremljeno brašno, mleveni i peceni lešnik, kakao, pecivo i sve to izmešati kašikom polako da se masa sjedini, zatim sipati u pleh obložen pek papirom i peci na temperaturi od 180 stepeni nekuh 20 minuta. Koru preseći na 1/2.

Fil skuvati sa gore navedenim sastojcima i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i šećer u prahu, sjediniti krem

i zatim dodati otopljenu čokoladu i iseckanu jafu i sve lepo sjediniti.

Umutiti slatku pavlaku i filovati. Kora, krem sa jafom, slatka pavlaka, kora, krem sa jafom, slatka pavlaka i ukasiti šlagom.