Dvorac



Sastojci

Potrebno je:

- 18 jaja
- 20 kašika šecera
- 200 g mlevenog keksa
- 5 kašika kakaoa
- 1,5 kg šlaga sa ukusom pavlake
- kisela voda
- 400 g crne cokolade
- 5 pudinga od cokolade
- 1 l mleka
- 16 korneta za sladoled
- 12 lizalica
- mali cvetici za tortu
- roze i žuta boja za kolace
- 1 margarin
- 2 kutije plazme mlevene
- 150 g šecera u prahu
- 2 dl gaziranog soka
- žele bombone

Priprema

Kora: 6 jaja, 6 kašika šecera, 6 kašika mlevenog keksa, 3 kašike kakaoa i 6 kašike brašna.

Belanca penasto umutiti sa šecerom. Kada se dobije cvrst sneg, dodati žumanca, keks, kakao, brašno.

Sipati smesu u pleh obložen papirom za pecenje. Peci koru u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta. Napraviti tri takve kore.

Fil: Skuvati mleko sa 10 kašika šecera, zatim dodati 5 pudinga od cokolade, staviti 100 g cokolade.

Umutiti šlag sa vodom.

Reati, koru, fil od pudinga, šlag, sve tako dok se materijal ne utoši, na to dodati napravljenu tortu od plazma keksa. U vanglu staviti plazma keksa, sok, seckane žele bombone, 150 šecera u prahu i 1 istopljeni margarin.

Napraviti oblik dvorca kao i na slici, zatim kornete umociti u boju i kokos staviti, a ostale u cokoladu. Prijatno!