

Cvrcina torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikašecer
- 2 kašikekakao
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 2 kašikeulja
- 250 gmargarina
- 200 gšecera
- 2 kesicepuding od cokolade
- 100 gcokolade za kuvanje
- 100 gšlag

Priprema

Umutite patišpanj od 5 jaja sa 5 kašika šecera, 2 kašike kakao, 2 kašike ulja i 5 kašika brašna sa 1 praškom za pecivom. Pecite u pleh od šporeta srednje velicine. Kad je patišpanj gotov isecite ga na tri jednake šnite.

Sada sledi prelep fil: Na laganoj vatri otopiti 250 g margarina sa 200 g šecera. Nakon pola topljenja dodati 2 pudinga direkno iz kesice u margarin sa šecerom i lepo umešajte. Kad se to sjedini dodajte 3 žumanca i nastavite da mešate dok se sve lepo ne sjedini. Nastavite da kuvate nekih 30 minuta dok masa ne pocne da se zgušnjava, a kad doe do tacke kada je fil zgusnut dodajte cokoladu i još malo kuvajte.

Za to vreme dok se na šporetu još polako kuva fil umutite šne od 3 belanca sa 6 kašika šecer. Kada je šne dobro i cvrsto umucen dodati odmah sa šporeta onako vreo fil u belanac i mutite dok to lepo ne sjedinite.

Savet