

Torta sa cokoladnim mlekom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **1** l cokoladnog mleka
- **3**kisele pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevenog keksa
- **500 g**šlaga
- mleka po potrebi

Priprema

Kore: Odvojiti belance od žumanca. Potom belance penasto umutiti sa 12 kašika šecera te dodati prethodno umucena žumanca. Te dodati brašno i mlevene orahe. Polako mešati varjacom dok se svi sastojci ne sjedine. Smesu podeli na 3 dela. Prvi deo uluti u podmazani pleh. Te peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni dok ne porumeni. Na isti nacin pripremiti još dve kore.

Fil: U odgovarajucu posudu dobro umutiti šlag sa mlekom. Kolicinu mleka dodavati po potrebi da bi šlag bio gušći. Nakon toga mutiti kiselu pavlaku sa 250 g šecera u prahu. Zatim dodati 300 g mlevenog keksa i 3 kašike prethodnog umucenog šlaga. Mutiti mikserom na najmanjoj brzini kako se pavlaka ne bi spustila. Gotove kore natopiti cokoladnim mlekom. Tortu filovati na sledeci nacin: Kora - Fil - Šlag - Kora - Fil - Šlag - Kora - preostali fil i šlag.

Savet

Torta je odlična samo probajte. Prijatno!