

Mrvljena torta



težina: **lako**

za: **120** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **9**jaja
- **9** kašika šecera
- **9** kašikabrašna
- **1/2**praška za pecivo

Fil:

- **1** l mleka
- **15** kašika šecera
- **6** kašikabrašna
- **3** kašike gustina
- **100** g cokolade
- **250** g margarina
- **200** g mlevenih oraha
- maloruma
- **2** kesice vanilin šecera
- **200** g šлага

Priprema

Jaja i šecer umutiti, zatim dodati brašno i prašak za pecivo, izmešati kašikom, peci na 200°C oko 20-25 minuta.

700 ml mleka sipati u šerpi, dodati 12 kašika šecera i staviti da se kuva. U ciniji staviti brašno, gustin i 3 kaš

šecera, izmešati sa preostalim mlekom sve dok se ne dobije homogena smeša.

Kad mleko na šporetu provri, dodati smesu iz cinije i kuvati fil i dodati vanilin šećer. Kad se fil ukuva, skloniti fil na starnu, dodati margarin i cokoladu i mlevene orahe i lepo izmešati.

U vecoj vangli iskidamo patišpanj, sipamo fil i dobro izmešati. Masu prenesemo u tanjur i oblikovati po izboru. Ukrasiti šlagom.

Savet