

Amani



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Piškota:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 10 kašikabrašna
- 5 kašikamlevenog badema
- 12 kašikamlake vode
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikekakaa

Fil:

- 1 Imleka
- 15 kašikabrašna
- 7-8 kašikašecera
- 1margarin
- 3 kašikeseckanog badema
- 100 gcokolade za kuvanje

Krem:

- 2 kesicešlaga u prahu
- plava kolacarska boja

Priprema

Umutiti sve sastojke za piškotu i podeliti na dva dela. U jedan dodati kakao, drugi ostaviti beo. Ispeci u vecem plehu obe kore, pa svaku prerezati na pola, tako da se dobiju 4 korice. Za fil skuvati mleko sa brašnom, pa kad se prohladi, dodati dobro izražen margarin, sve mutiti da se dobije kompaktna masa. I fil podeliti na dva dela, prvi ostaviti beo, a u drugi dodati otopljenu cokoladu i bademe. Filovati kore, braon, tamni fil, svetla kora, beli fil, braon kora, tamni fil, svetla kora, beli fil. Ulupati šlag, dodati, po želji, kolacarsku boju, i celu tortu premazati. Rashladiti pre služenja.

Savet