

Devojacka suza



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patispanj:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1/2**prašak za pecivo
- **1** kašikakaka

Fil:

- **2** kesicepuđinga od vanile
- **500** ml mleka
- **5** kašikašecera
- **250** g margarina
- **250** g šećera u prahu
- **100** g kokosa
- **200** g žele bonbona

Dekoracija:

- **200 g** šlag pene
- **100 g** cokolade

Priprema

Prvo krenemo da spremamo fil jer treba da se ceka da se ohladi. U jednu šerpicu stavimo skoro celo mleko i dodamo 5 kašika šecera, stavimo da se kuva. U ostalo mleko razmutite 2 kesice pudinga, dodajte polako razmuceni puding u kuvarano mleko do željene gustine. Spremljeni puding sklonimo ga sa vatre da se hlađi. Onda pripremamo patišpanj, u posudu mutimo 6 jaja sa 6 kašika šecera. Kada se šefer rastopi i lepo se jaja izmije, isključimo mikser i dodmo, 1/2 pecivo, 6 kašika brašna, 1 kašiku kakaa i mešamo sa varjacom dok se sve lepo ne sjedini. U obloženi pleh sa pek papirom od šporeta sipati smesu za patišpanj, pec na 200 stepeni jedno 15-20 minuta ili dok se kora ne pocne odvajati od pleha. U meuvremenu, puding se ohlađio, u jednu posudu mutimo margarin sa 250 g šecera u prahu da bude penast, zatim dodamo puding, nastavimo da mutimo mikserom da se sve lepo sjedini. Zatim seckamo žele bonbone, dodamo u posudu sa filom, dodamo i 100 g kokosa i mešamo varjacom da se sjedini. Kada se patišpanj ohlađi premažemo celog sa fila, a veci deo fila stavljamo na sredini po dužini zatim preklopimo patišpanj, i dobijemo na taj nacin suzu kada se sece. Zatim izmutite šlag premažite tortu i po izboru dodajte izrendanu cokoladu.

Savet

Kao savet samo oprez pri presavijanju patišpanja da ne pukne...