

Mramor torta sa vanilom i slatkom pavlakom



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- 1 kesicakafe sa ukusom cokolade
- 1 kašikakakaa
- 2 dl mleka

Fil:

- 1 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 1 puding od slatke pavlake
- 250 g šargarina
- 10 kašikašecera
- 200 g napolitanki

Glazura:

- 100 g cokolade
- 1 dl ulja

Dekoracija:

- 100 g šlaga

Priprema

Razdvojiti belanca od žumanca pa ih penasto umutiti sa šećerom. Dodati žumanca, prašak za pecivo i brašno. Sve dobro izmiksati, podeliti na dva jednaka dela i u jedan umešati kafu i kakao, pa naizmenicno sipati jednu kašiku svetle mase pa preko nje jednu tamne mase u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Pecenu i ohlaženu koru iseci vodoravno da se dobiju dve kore. Rastvoriti puding od vanile i slatke pavlake sa malo mleka, a u ostalo mleko staviti šećer i kuvati. Kada mleko pocne da kuva umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skuvani krem skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin i sjediniti sa ohlaženim pudingom. Fil podeliti na pola i u jedan deo staviti mlevene napolitanke. Čokoladu i ulje otopiti na tihoj vatri. Na prvu koru naneti malo mleka da bi se kora natopila, pa namazati svetli fil i preko njega poprskati otopljenu cokoladu. Potom staviti drugu koru, opet poprskati mlekom i naneti tamni fil. Ostatak cokoladne glazure preliti preko fila, ostaviti da se stegne i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet