

Uvijena torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** keksica sa bademima
- **50 g** kokosa
- **75 g** margarina

Za biskvitno testo:

- **3** jajeta
- **1** žumance
- **2 kašike** vrele vode
- **2 kesice** vanilin šecer
- **50 g** brašna
- **25 g** gustina
- **20 g** kakaoa
- **1 kašik** praška za pecivo
- **50 g** keksa od badema

Za krem:

- **6 listica** želatina
- **200 ml** čokoladnog mleka
- **50 g** šecera
- **1 kašik** kakaoa
- **1 kesica** vanilin šecera
- **400 ml** slatke pavlake

Za premazivanje:

- **250 g**slatke pavlake
- **1 pakovanje** ucvršćivaca za šlag
- keks od badema
- **100 g**cokolade

Priprema

Keksice izlomiti pomešati sa kokosom i otopljenim margarinom. U kalup za tortu rasporedite smesu i stavite u frižider na sat vremena.

Umutite jaja i žumance sa vodom i dodajte šećer i još malo mutite. U šećer dodajte vanilin šećer. Izmešajte brašno sa gustinom, kakaom, i praškom za pecivo i izmešati sa umućenim jajima. Testo premazati po četvrtastom plehu i ispece koru. Pecenu koru izvadite iz rerne i kada se ohladi seci je na trake.

Želetin potopiti po uputstvu na pakovanju. U ciniju izmešati mleko i pomešati sa želetinom. Umutite slatku pavlaku i izmešati sa sa želatinom.

Filovanje: Dve kašike krema pomešati preko hrskave kore, a preostalim kremom mazati trake od piškota. Jednu traku saviti u rolnu i staviti je na sredini hrskave kore. Ostale trake uviti oko prethodne.

Za premazivanje umutite slatku pavlaku sa ucvršćivacem za šlag i premazati tortu. Tortu ukasiti cokoladom za kuvanje i keksicama i još po želji.

Savet