

arobna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- 9jaja
- 4 **kašike**kakaoa
- 9 **kašika**brašna
- 18 **kašika**šecera
- 500 **ml**kisele vode
- 500 **g**šlaga
- 700 **ml**kisele pavlake
- 200 **g**šecera
- 200 **g**rendane cokolade
- 5 **kašika**marmelada od kajsija

Priprema

Pecemo tri kore. Smesa za jednu koru: 3 jajeta, 6 kašika šecera, 2 kašike kakao, 3 kašike brašna. Fil: šecer umutimo sa kiselom vodom, dodamo šlag, kiselu pavlaku i cokoladu. Kore premazati marmeladom i filovati. Ostatkom fila premazati celu tortu i ukrasiti po želji.

Savet