

Torta *Moja Kravica*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za piškotu:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 5 kašikamleka
- 5 kašikaulja
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 ravna kašikakakaoa

Za fil:

- 2 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 400 mlmleka
- 400 mlslatke pavlake
- 6 kašikašecera
- 2 rebracokolade

Za dekoraciju:

- 1 kesicašlag kreme od vanile
- 2 rebramlecne cokolade
- malo slatke pavlake
- 1,5 dlmleka

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati mleko i ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Pažljivo promešajte i izlijte smesu u kalup za torte, obložen pek-papirom koji ste predhodno nauljili. Od smese odvojite nekoliko kašika i umešajte kakao, kašicom vadite i rasporedite po beloj smesi u vidu tackica koje imaju kravice. Pecite u zagrejanj rerni na 200 C oko 15-20 minuta. Proverite cackalicom da li je testo peceno. Pecenu smesu izvadite iz rerne da se malo prohladi, odvojite od papira, vratite u kalup i ostavite sa strane.

Fil: U mleko skuvajte puding na uobicajen nacin i ostavite sa strane da se ohladi. slatku pavlaku umutite i sjedinite sa ohlaženim pudingom. Smesu izlijte preko ohlažene piškote. Izdvojite nekoliko kašika fila, otopite cokoladu promešajte i pobacajte braon smesu na neobavezne tackice kao kod piškote (samo stavite cokoladu za kuvanje, ja sam stavila mlecnu ba je boja malo slabija, to ukus ne menja).

Dekoracija: Umutite šleg kremu sa mlekom i premažite preko torte. Cokoladu otopite sa malo slatke pavlake, malo prohladite dekorišite tackicama da dobije boje kravice..

Savet