

Torta sa slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 15jaja
- 15 kašikašecera
- 300 g cokolade
- 9 kašikabrašna
- 1,5 kašikapraška za pecivo

Za prvi fil:

- 5jaja
- 150 gšecera

Za drugi fil:

- 250 ml mleka
- 200 gšecera
- 3 kašikebrašna
- 100 g cokolade
- 375 g Moja Kravica maslaca
- 1 l Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 150 g jagoda ili voca po izboru

Priprema

Za kore: Penasto umutiti 5 jaja sa 5 kašika šecera, dodati 100g izrendane cokolade, 3 kašike brašna i polovinu kesice praška za pecivo. Sve dobro sjediniti, izliti u pleh i peci u rerni na 200 stepeni. Postupak ponoviti još dva puta.

Za prvi fil: Umutiti jaja i šecer pa skuvati na pari.

Za drugi fil:: Prokuvati mleko, dodati šecer i brašno. Sjediniti dva fila te umešati još 100g cokolade i Moja Kravica masaca. **Moja Kravica KUHINJICA slatku pavlaku** umutiti u cvrst šlag.

Prvu koru premazati sa malo fila, odozgo rasporediti malo šlaga pa prekriti drugom korom. Ponoviti postupak i završiti šlagom od **Moja Kravica KUHINJICA slatke pavlake**. Ukrasiti jagodama ili vocem po izboru.

Savet