

# **Torta sa okoladnim mlekom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 dlcokoladnog mleka**
- **200 gšлага**

### **Za kore:**

- **9jaja**
- **9 kašikašecera**
- **9 kašikabrašna**
- **9 kašikamlevenih oraha**
- **1prašak za pecivo**

### **Za fil:**

- **4pavlake**
- **250 gšecera u prahu**
- **350 gmlevenog keksa**

## **Priprema**

Kore: Penasto ulupati 3 jajeta sa 3 kašike šecera, umešati po 3 kašike brašna i oraha, 1/3 praška za pecivo. Lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni. Od preostalog materijala na isti nacin ispeci još 2 kore.

Fil: Pavlaku varjacom pomešati sa šecerom u prahu. Dodati mleveni keks i mešati varjacom dok se sve lepo ne sjedini. Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice.

Tortu filovati na sledeci nacin: koru prelitи cokoladnim mlekom, premazati filom, a potom naneti šlag. Postupak ponoviti još 2 puta.

## **Savet**