

Torta saokoladnim mlekom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** dlcokoladnog mleka
- **200** gšlaga

Za kore:

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

Za fil:

- **4**pavlake
- **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 zagrejanj 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 preliteri cokoladnim mlekom, premazati filom, a potom naneti šlag. Postupak ponoviti još 2 puta.

Savet