

Torta sa slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- 15jaja
- 15 kašikašecera
- 300 grendane cokolade
- 9 kašikabrašna
- 1,5 kesicapraška za pecivo

Fil 1:

- 5jaja
- 150 gšecera

Fil 2:

- 2,5 dlmleka
- 200 gšecera
- 3 kašikebrašna

Ostalo:

- 100 gcokolade
- 375 gmargarina
- 1 lMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Umutiti 5 jaja, 5 kašika šecera, 100 g rendane cokolade za kuvanje, 3 kašike brašna i 1/2 praška za pecivo. Uliti u pleh i na 200 C ispeci koru. Isti postupak ponoviti još dva puta. Posebno umutiti 5 jaja i 150 g šecera pa kuvati na pari (fil I). Prokuvati 2,5 dl mleka, 200 g šecera i 3 kašike brašna (fil II). Kada se filovi ohlade, sjediniti ih i dodati 100 g otopljene cokolade i 375 g margarina. Umutiti litar slatke pavlake i ostaviti malo sa strane za dekoraciju. Torta se filuje sledecim redosledom: kora, fil, slatka pavlaka.

Savet