

Cipiripi torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore (1 i 3):

- 6 belanaca
- 6 kašikašecera
- 5 kašikamlevenih, pecenih lešnika
- 2 kašikegriza
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikecipiripi napitka

Za koru 2:

- 6 belanaca
- 6 kašikašecera
- 1 kesicapudinga sa ukusom slatke pavlake
- 3 kašikecipiripi napitka

Za fil I:

- 18 žumanaca
- 1 jaje
- 15 kašikašecera
- 1 kašikabrašna
- 300 g cipiripi napitka
- 250 g margarina

Za fil II:

- **500 ml**slatke pavlake
- 2cipiripi cokolade

Priprema

Za koru 1: Dobro umutiti belanca se šećerom. Zatim dodati lešnik, griz, brašno i napitak. Smesu polako sjediniti sa kašikom i izliti u pleh (35x25cm) obložen papirom za pečenje. Peci koru oko 25 minuta na 180 C. Na isti način napraviti koru 3. Za koru 2: Dobro umutiti belanca sa šećerom, pa dodati prah za puding i napitak. Smesu sjediniti polako sa kašikom, izliti u pleh i peci na 180 C 15 minuta.

Za fil I: Umutiti žumanca, jaje, šećer i brašno, pa fil kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati napitak. Ostaviti da se fil ohladi, pa ga sjediniti sa umućenim margarinom. Za fil II: Umutiti slatku pavlaku, pa u nju dodati izrendanu CIPIRIPI cokoladu. Filovati: Kora 1, fil I, fil II, kora 2, fil I, fil II, kora 3, fil I, fil II. Odgore možete narendati CIPIRIPI cokoladu i dekorisati po želji.

Savet