

Torta za Alena



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jaja
- 12 **kašika** šecera
- 12 **kašika** mleka
- 12 **kašika** ulja
- 12 **kašika** brašna
- 3 **kašike** kakaa
- 1 kesica praška za pecivo

Fil

- 300 g **Moja Kravica Kuhinjica** sitnog sira
- 2 lista želelina
- 5 **kašika** šecera
- 400 ml **slatke pavlake**
- 150 g **cokoladnih keksica** ili **cokoladica**

Dekoracija:

- 2 šlaga
- 50 g **cokoladnih keksica** ili **cokoladica**

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati mleko, ulje i na kraju brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Smesu izjednaciti i izliti u nauljen pleh obložen pek-papirom i pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Proverite cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru izvadite iz rerne i malo ohladite. Presecite koru na pola i ostavite sa strane. Fil: Sir pomešajte sa šećerom, želatin pomešajte sa vodom i ostavite da stoji 5 minuta u mlakoj vodi. Izvadite iz vode i umutite sa sirom. Ostavite sa strane. Umutite slatku pavlaku i pomešajte sa prethodno pripremljenim sirom. Izlomite sitno cokoladne keksice i cokoladice i pomešajte sa filom. Prvu koru za torte stavite u kalup sa obrucem. Preko kore ravnomerno rasporedite fil. Preko fila stavite drugu koru i ostavite sat-dva da se stegne. Skinite obruc sa kore, tortu premažite umucenim šlagom i dekorišite cokoladnim keksicama i cokoladicama.

Savet