

## Moja rožendanska torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

### Sastojci

#### Za koricu (x2):

- 1 **caša (2 dl)**šecera
- 2 jajeta
- 1 **kesic**praška za pecivo
- 2 **caš**ebrašna
- 3/4 **caš**ekakaoa
- 1/2 **kašic**esode bikarbone
- 1 **caš**aneskafe
- 1/2 **caš**e ulja

#### Za fil:

- 1 **l**slatke pavlake
- 400 **g**cokolade
- 1 **m**argarin

### Priprema

Za koricu: Umutiti jaja i šećer, pa tome dodati neskafo i ulje, pa ostale sastojke. Izliti u pleh i peći na 180 stepeni, oko 40 minuta. Gotovu koricu pustiti da se ohladi, pa je preseći na pola, da se dobiju 2. Tako uraditi i sa drugom korom.

Fil: Zagrejati slatku pavlaku i dodati cokoladu. Mešati sve dok se smesa ne ujednaci. Potom skloniti sa vatre i pustiti da se ohladi. Posebno umutiti 1 margarin i u njega postepeno dodavati prethodnu smesu. Mora se dosta

mutiti da se dobije željena gustina. Filovati: Korica-fil-korica-fil. Ukrasiti po želji.

## **Savet**