

Jubilarna torta *500*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike pecenih mlevenih lešnika
- 3 kašike brašna

Za preliv:

- 2,5 dl čokoladnog mleka

Fil 1:

- 750 ml kisele pavlake
- 300 g šećera u prahu
- 300 g mlevene plazme

Fil 2:

- 4 dl slatke pavlake
- 100 g mlečne čokolade

Za ukrašavanje

- 2 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam. Zatim dodavati 1 po 1 žumance neprestano muteci. Na kraju dodati brašno i mlevene lešnike. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta. Gotovu koru preliti hladnim čokoladnim mlekom.

Varjacom sjediniti kiselu pavlaku, šećer u prahu i mlevenu plazmu. Premazati preko kore.

U šerpi zagrejati slatku pavlaku, dodati čokoladu i mešati dok se ne istopi. Ostaviti u frižider da se ohladi pa umutiti mikserom. Premazati preko prvog fila.

Umutiti slatku pavlaku i ukrasiti tortu.

Savet