

okoladno iznenaenje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore 3x:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikašecera
- 5 kašikamlevenih lešnika
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil I:

- 200 gMenaž cokolade
- 150 mlslatke pavlake
- 30 gputera
- 1 kašikašecera

Fil II:

- 3 cašekisele pavlake
- 100 gšecera u prahu
- 200 gmlevene plazme
- 3 kašikešlaga

Ostalo:

- 400 gšlaga

- 200 gMenaž cokolade

Priprema

Kore: umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno i prašak za pecivo pa na kraju lešnike. Ispeci 3 kore na 200 C po 20 minuta.

Fil I: zagrijati slatku pavlaku sa šećerom pa dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Kada se istopi dodati puter i promešati. Fil II: umutiti pavlaku sa šećerom pa dodati plazmu i šlag i dobro promešati. Umutiti šlag po upustu sa kesice. Filovati: kora - fil I - kora - fil II - šlag - kora - fil II - šlag. Istopiti cokoladu sa uljem pa preliti preko cele torte i ukasiti po želji. Staviti da se hladi.

Savet

Savršena je :D