

Zidarska torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za piškotu:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna

Za fil:

- **6** dlmleka
- **6** kašika šecera
- **2** kesicepuding vanila
- **100 g** Menaž cokolade
- **120 g** putera
- **2** dlslatke pavlake

Za dekoraciju:

- **100 g** Menaž cokolade
- **1** kašikaulja
- cokoladne mrvice

Priprema

umutiti posebno belanca u cvrst šne. Umutiti žumanca sa šecerom i umešati brašno. Lagano dodati belanca. Peci oko 15 minuta na 180 stepeni u velikom plehu od rerne.

U zaslaeno mleko skuvati puding. Podeliti na pola. U pola dodati cokoladu. Ostaviti da se ohladi puding na sobnoj temperaturi. U obe cinije dodati po pola putera. U obe kreme umešati po pola umucene slatke pavlake.

Iseci piškotu na 4 dugacke trake. Na dve naneti žuti fil, a na dve coko fil. Urolati jednu traku i okrenuti je na tanjur. Naizmenicno motati u nastavcima i ostale kore. Premazati preostalim filom. Otopiti cokoladu sa malo ulja i preliti preko. Dekorisati coko mrvama.

Jako, jako ukusna torta ili kolac. S obzirom da je kod mene trenutno radna akcija i da imam divne muške prijatelje koji su voljni da pomognu sutra cu ih nadam se obradovati ovom slatkom poslasticom. Eto neka ova torta bude posvecena prijateljima koji su uvek tu kada su potrebni...

Savet