

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 kesice puding vanila
- 100 g Menaž cokolade
- 120 g putera
- 2 dl slatke pavlake

Za dekoraciju:

- 100 g Menaž cokolade
- 1 kašik aulja
- cokoladne mrvice

Priprema

umutiti posebno belanca u cvrst šne. Umutiti žumanca sa šećerom 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 tanjir. Naizmenicno motati u nastavcima i ostale kore. Premazati preostalim filom. Otopiti cokoladu sa malo ulja i preliti preko. Dekorirati 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