

?inki-linki torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 20 palacinki:

- 3 jajeta
- 2 cašemleka
- 2 caševode
- 3 cašebrašna
- **prstohvatsoli**
- 3 kesiceboja za kolace - crvena, žuta, plava

Za filove:

- 200 gpudinga od vanile
- 2 lmleka
- 12 kašikašecera
- 50 gcokolade
- 250 gputera
- 4 kašikešecera u prahu

Za dekorisanje:

- 2šlaga
- 250 mlmleka

Priprema

Izmiksajte jaja, brašno, mleko, vodu i so.

Podelite smesu na 7 delova pa stavite boje sledećm redosledom: 1. ciniya crvena + plava = ljubicasta; 2. ciniya plava + žuta = zelena; 3. ciniya žuta + crvena = narandžasta; 4. ciniya žuta + plava + crvena = braon; 5. ciniya samo žuta; 6. ciniya samo plava; 7. ciniya samo crvena.

Ispicite palacinke na malo ulja.

Od mleka odvojite 150 ml da pomešate puding i šećer, a ostatak mleka stavite na šporet da provri, pa dodajte onaj koji ste razmutili i skuvajte. Masu podelite na 2 dela, pa u jedan dodajte cokoladu i pomešajte.

Ostavite oba pudinga da se ohlade. Izmiksajte puter sa šećerom u prahu pa ga podelite na dva dela. Ohlaćen puding od vanile izmiksajte sa jednom polovinom umućenog putera, a ohlaćen puding od cokolade sa drugom polovinom umućenog putera.

U okrugli kalup na dno poređajte palacinke (kao na slici) pa namažite fil od vanile, a potom svaku palacinku filovati filom od vanile, urolati i ređati u kalup.

Bice kora od palacinki - fil od vanile - urolane vanila kremom filovane palacinke - fil - urolane filovane vanila kremom palacinke - fil od cokolade.

Umutite šlag sa mlekom pa vadite kugle kašikom za sladoled i stavite malo boje, pa izmutite i dekorišite tortu kuglama razlicitih boja. Ostavite tortu pre serviranja u frižideru nekoliko sati da se stegne. Prijatno!!!

Savet