

inki-linki torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 20 palacinki:

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

Za filove:

- 200 g pudinga od vanile
- 2 l mleka
- 12 kašika šecera
- 50 g cokolade
- 250 g putera
- 4 kašike šecera u prahu

Za dekorisanje:

- 2 šлага
- 250 ml mleka

Priprema

Izmiksajte jaja, brašno, mleko, vodu i so.

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

Ispecite palacinke na malo ulja.

Od mleka odvojite 150 ml da pomešate puding i šefer, 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 šeferom u prahu pa ga podelite na dva dela. Ohlaen puding od vanile izmiksajte sa jednom polovinom umucenog putera, a ohlaen puding od cokolade sa drugom polovinom umucenog putera.

U okrugli kalup na dno poreajte palacinke (kao na slici) pa namažite fil od vanile, a potom svaku palacinku filovati filom od vanile, urolati i reati 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 dekorisite tortu kuglama razlicitih boja. Ostavite tortu pre serviranja u frižideru nekoliko sati da se stegne. Prijatno!!!

Savet