

Kremasta torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **6 kašika šecera**
- **100 gMenaž cokolade**
- **100 gmaslaca**
- **10-12 kašika brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**

Za fil:

- **1 pakovanjepiškota**
- **500 mlslatke pavlake**
- **1 cašakisele pavlake**
- **50 gšecera u prahu**
- **50 gMenaž cokolade**
- **malo mleka za umakanje piškota**

Priprema

Maslac i šefer umutite, dodajte jedno po jedno jaje i još malo mutite. okoladu otopite na pari i dodajte umucenoj smesi od jaja. Brašno prosejte, pomešajte sa praškom za pecivo i dodajte kašiku, po kašiku umucenoj smesi i mešajte. Ujednacenu smesu sipajte u nauljen pleh i pecite na temperaturi od 180 stepeni na donjem delu rerne. Proverite cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru ohladite i presecite na dva dela.

Jedan deo vratite u kalup. Slatku pavlaku umutite sa šecerom i kiselom pavlakom. Jedan deo umucene slatke pavlake nanesite na prvu koru. Preko poreajte piškote koje ste kratko umocili u mleko i preko piškota drugi deo fila, (ostavite malo fila za dekoraciju).

Preko fila stavite i drugu koru. lagano pritisnite. Ostavite da se malo stegne. Izvadite tortu iz obruca i premažite je filom koji ste izdvojili, (a možete umutiti i jedan šlag). Pospite rendanom cokoladom.

Savet