

Bebi torta za Adrijana



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za krem:

- **4 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1** mleka
- **400 g**bele cokolade
- **150 g**šecera
- **200 g**putera
- **300 ml**umucene slatke pavlake
- aroma vanile

Za koru:

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**brašna
- **1**prsak za pecivo
- **50 g**margarina
- **200 g**Menaž cokolade

Za dekoraciju:

- **500 g**šlag krema

Priprema

Za krem: Skuvajte cetiri pudinga u litru mleka sa 150 g šecera. okoladu dodajte kad je puding skuvan i promešajte da se otopi. Ostavite krem da se ohladi pa ga nakon toga povežite sa umucenim margarinom i umucenom slatkom pavlakom pa dodajte aromu vanile.

Za koru: Umutite jaja sa šecerom. Otopite cokoladu na margarinu. Prohladite. Dodajte u jaja. Pomešajte brašno i prašak za pecivo. Dodajte u prethodnu smesu. Ispecite patišpanj u plehu obloženom pek papirom. Pecite na 180 stepeni oko 45 minuta. Ohladite ga pa ga sitno naseckajte u krem i dobro izmešajte masu. Možete i rukama. Od mase oblikujte tortu. U ovom slucaju bio je oblik neke igracke, jer je pravljena za prvi roendan.

Šlag krem obojite jestivim bojama iz kesice i dekorišite tortu po želji.

Savet

Pravila sam je za prvi rodjendan sinu devera i jetrve. Baš je dobra i izdašna!