

Zebra torta (MInions)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja sobne temperature
- 2 šoljemleka
- 2 šoljeulja
- 4 šoljebrašna
- 6 kašikekakaoa
- 2 kesicavanilin šecera
- 2 kesicepraška za pecivo
- 2 šolje šecera
- 3boje po izboru

Za fil:

- 1 llatke pavlake
- 2 veka pakovanjaala kajmaka
- 400 gnutelle
- 300 gnapolitanki sa ukusom lešnika

Priprema

Kalup namazati uljem i posuti brašnom ili staviti papir za pečenje. Izmiksati 4 jajeta sa 1 šoljom šećera, dodati 1 šolju mleka i 1 šolju ulja. U drugoj činiji pomešati 1 šolju brašna, 1 prašak za pecivo, 1 vanil šećer i postepeno uz lagano muenje mikserom dodati ulupanoj masi. Potom podeliti masu na 2 dela. U jedan staviti 3 kašike kakaoa, koji smo prethodno izmešali sa 3 kašike vrele vode. Po želji možete dodati boje po vašem izboru i podeliti na još delova, a možete ostaviti i tako bez dodavanja boja.

Staviti 3 kašike mase u jednoj boji na sredinu kalupa pa 3 kašike mase u drugoj boji preko nje i tako naizmenicno dok ne potrošite svu masu. Samo ce se raširiti, ne razmazujte. Pecite na 180 stepena 35-40 minuta. Ponoviti postupak za drugu koru. Pa ih ohlaene podelite na pola po širini tako da dobijete 4 kore.

Fil napravite tako što cete mikserom umutiti slatku pavlaku pa rucno umešati prethodno samlevene napolitanke, nutellu i ala kajmak.

Filujte kore, a dekorišite po želji!

Savet