

After eight torta



Sastojci

Kore:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 2 kašike kakaa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 500 ml biljne slatke pavlake
- 500 ml slatke pavlake
- 200 g after eight cokoladica ili mini mint cokolade "Najlepše želje"

Priprema

Uvece na blagoj vatri zagrejati slatku pavlaku i u njoj pažljivo otopiti after eight ili mini mint cokoladice. Pavlaka ne sme da provri. Ostaviti da se preko noci dobro ohladi u frižideru. Tako se postiže intenzivan ukus mente.

Ispeci 2 kore, ohladiti ih i prerezati po sredini.

Dobro umutiti slatku pavlaku u kojoj su rastopljene cokoladice i dodati 3 ucvršćivaca za slatku pavlaku.

Posebno umutiti biljnu slatku pavlaku i polovinu pomešati sa slatkom pavlakom sa cokoladicama.

Re?ati koru, fil sa after eight cokoladicama, kora, fil bez cokoladica, kora, fil sa cokoladicama i završiti korom.

Umutiti 200 ml slatke pavlake i ukrasiti tortu.

Recept je poslala Snežana Kitanovic, Zemun.