

okoladni san (8)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za piškote:

- **20**belanaca
- **20** kašikašecera
- **20** kašikarendane cokolade
- **20** kašikamlevenih lešnika
- **8** kašikabrašna

Fil 1:

- **200** g cokolade
- **15** žumanaca
- **15** kašikašecera
- **2** kesicepuđinga od cokolade
- **2** kašikebrašna
- **2** margarina

Fil 2:

- **500** mlslatke pavlake

Priprema

Izrada piškota: Ulupati 5 belanca u sneg dodati 5 kašika šecera i mutiti dok se masa ne ucvrstí, dodati 5 kašika rendane cokolade i 5 kašika mlevenih lešnika i na kraju 2 kašike brašna. Izliti smesu u kalup 28 cm (precnika) i peci 20 minuta na 180 stepeni. Peci 4 piškote.

Izrada fil 1: U prokuvano mleko sipati smesu od ulupanih žumanaca, šecera, pudinga i brašna. Kad se fil skuva do željenje gustine u vruće ubaciti cokoladu i vratiti fil da još malo kuva. U hladan fil ulupati dva margarina (koje smo posebno malo razradili mikserom).

Fil 2: Umutiti pola litre slatke pavlake.

Filovati tortu sledecim redosledom: Kora-fil-slatka pavlaka....

Dekoracija po želji. Prijatno.

Savet