

## ***?okoladni san (8)***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za piškote:**

- **20** belanaca
- **20 kašika** šecera
- **20 kašika** rendane cokolade
- **20 kašika** mlevenih lešnika
- **8 kašika** brašna

#### **Fil 1:**

- **200 g** cokolade
- **15** žumanaca
- **15 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga od cokolade
- **2 kašike** brašna
- **2** margarina

#### **Fil 2:**

- **500 ml** slatke pavlake

## **Priprema**

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

Izrada fil 1: U prokuvano mleko sipati smesu od ulupanih žumanaca, šecera, pudinga i brašna. Kad se fil kuva do željenje gustine u vruće ubaciti čokoladu 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**