Ledena Azra torta

Sastojci

Za I deo:

- 2 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 13 kašika brašna
- 1-2 kašike kakao
- 1/2 praška za pecivo

Za II deo:

- 2 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 13 kašika brašna
- 2 kasike mlevenih oraha
- 1/2 praška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 1 margarin
- 12 kašika šecera
- 100 g kakao
- 100 g mlevenih oraha ili kokosovog brašna po zelji.

Za preliv:

- 3-4 kesica umucenog šlaga ili
- 200 g cokolade za kuvanje rastoljene na paru sa 10 kašicica ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i polako mešajuci dodati sve ostale sastojke pa staviti sa se pece u šerpu od 4 litara - plicu. Ponoviti i sa drugim delom pa kad se patišpanji prohlade obadva preseci na pola.

Šerpu u kojoj su se pekli patišpanji obložiti celu lepo prijanjajucom folijom pa spustiti 1/2 prvog patišpanja.

Naliti delom fila koji se pravi na sledeci nacin: staviti mleko, 1 margarin, 12 kašika šecera, 100 g cokolade, 100 g kakaoa, i 100 g mlevenih oraha ili kokosovog brašna i na ringlu staviti da prokljuca 2-3 minuta. Fil je redak, ali tako treba da bude.

Svaku koru nalivati ovim filom, naizmenicno postavljajuci tamniji i svetliji patišpanj. Ako ima fila preliti i odozgo i ostaviti u frizider nekoliko sati da se lepo stegne i upije sav fil. (najbolje preko noci).

Izvrnuti nakon toga šerpu na tacnu za serviranje, skinuti foliju i ukrasiti sa umucena 3 - 4 šlaga ili preliti sa 200 g cokolade testo posto ste isto predhodno premazali tankim slojem nekog finog glatkog džema.