

## ***Moja rožendanska torta***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 9 kašikamlevenih oraha
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Za prelivanje kora:**

- 500 mlcokoladnog mleka

#### **Za fil sa plazmom:**

- 4 cašekisele pavlake
- 250 gšecera u prahu
- 300 gmlevene plazme

#### **Za beli fil:**

- 500 mlslatke pavlake

### **Priprema**

Za kore: Mikserom umutiti 3 jajeta sa 3 kašike šecera. Potom isključiti mikser te umešati 3 kašike brašna pomešanog sa 1/3 kesice praška za pecivo, dodati 3 kašike mlevenih oraha, sve lagano sjediniti varjacom (ili kašikom) te smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peći na 180 stepeni oko 20 minuta. Na isti način ispeći još dve kore. Kore ostaviti da se dobro ohlade te ih preliti čokoladnim mlekom. Za fil sa plazmom: U dublju posudu staviti kiselu pavlaku, dodati šećer u prahu i razmutiti ručnom žicom za miješenje. Umešati mlevenu plazmu te lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Za beli fil: Mikserom umutiti slatku pavlaku. Finalni postupak: Na tacnu za tortu staviti koru, preko naneti fil sa plazmom, potom premazati beli fil, preklopiti drugom korom - i tako ređati naizmenično sve dok se ne utroši sav materijal. Završiti redom fila sa plazmom.

Tortu ukrasiti po želji. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne, seci te poslužiti.

## **Savet**

Dragi moji Recepti i svi prijatelji, danas, 19-og septembra, slavim rođendan te recept svoje rođendanske torte delim sa vama. Sve vas puno pozdravljam i želim vam svako dobro.