

Pilot torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 2 šoljice mleka
- 1 šoljica ulja
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 70 g čokolade

Za filove:

- 1 l mleka
- 12 kašika šecera
- 6 žumanaca
- 3 kesice pudinga od vanile
- 130 g čokolade
- 250 g margarina

I još:

- 250 ml slatke pavlake
- 3 kašike šecera u prahu

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom, dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti. Peci u plehu obloženim pek papirom na 180 C 40-ak minuta (proveravati cackalicom). Gotovu koru premazati tankim slojem otopljene čokolade.

Za pripremu fila 800 mleka i šećer staviti na ringlu da provri, a 6 žumanaca, 200 ml mleka i prah 4 pudinga razmutiti u drugoj šerpici. Kada mleko provri, lagano ga presuti u šerpicu sa žumancima uz neprestano mešanje, a potom vratiti ujedinjenu smesu na ringlu i mešati dok se fil ne zgusne. Kuvan puding podeliti na 2 jednaka dela. U jedan staviti 130 g čokolade i mešati dok se ne rastopi i sjedini sa filom, a drugi ostaviti kakav jeste i ova fila pokriti providnom folijom (da ne uhvate koricu) i ostaviti da se potpuno ohlade. Kada su se filovi ohladili, premutiti ih mikserom, dodati im po 125 g omekšalog margarina, pa premutiti ponovo. Filovi su gotovi. Slatku pavlaku umutiti sa šećerom u prahu.

Na hladnu koru rasporediti braon fil, preko njega rasporediti žuti fil, pa premazati umućenom slatkom pavlakom. Dekorirati po želji.

Savet

Dekorirati po želji.