

Kakao kutlaca torta



Sastojci

Kore:

- 2 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kašike ulja

Za fil:

- 1 l mleka
- 18 kašika šecera
- 1 cokolada za kvanje
- 1 margarin
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g šlaga

Priprema

Kora: Umutiti jaja i šecer, pa postepeno dodavati sve ostale navedene sastojke. Idu dve kore. Peci u zagrejanoj rerni na 150 stepeni. Svaku koru preseći na pola uzduž.

Fil: Na tihoj vatri kuvati 1 l mleka, 18 kašika šecera i 1 margarin, pri kraju dodati 1 cokoladu za kvanje i 200 g mlevenih oraha.

Fil uzimati kutlacom i filovati svaku koru.

Odozgo clag.