

Torta Leptir



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

okoladna kora:

- 3 šoljebrašna
- 2 šolješecera
- 3/4 šoljekakao
- 1,5 kašicicavanila ekstrakta
- 2 kašicicesode bikarbonate
- 200 gomekšanog putera
- 1 šoljamleka ili nezasladjenog jogurta
- 3velika jaja

Vanil kora:

- 1 šoljašecera
- 125 gputera
- 2jajeta
- 2 kašicicevanila ekstrakta
- 1,5 šolja brašna
- 1 3/4 kašicicepraška za pecivo
- 1/2 šoljemleka

Dekoracija i fil:

- **150 ml** pavlake
- nekoliko boja za kuvanje
- **100 g** šećera u prahu

Priprema

Pripremimo sastojke.

okoladna kora: Predgrejemo rernu na 160 stepeni Celzija (sa ventilatorom) Sa sprejom namastimo tepsiju. Sve sastojke sipamo u ciniju i izmiksamo, dok ne dobijemo glatku masu. Sipamo u tepsiju, izravnamo i pecemo 1 sat. Ostavimo da se ohladi u tepsiji.

Vanila kora: Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Sprejom namastimo tepsiju. U ciniji izmiksamo puter i šećer pa dodajemo jedno po jedno jaje. Dodamo vanila ekstrakt.

Umešamo brašno i prašak za pecivo i polako mešajući dodajemo u izmiksani puter i, šećer i jaja. Na kraju dodadamo mleko i izmiksamo sve u glatku masu. Sipamo u pripremljen pleh. Pecemo oko 40 minuta. Pustimo da se ohladi.

Dekoracija i fil: Umutimo cvrsto pavlaku i šećer i raspodelimo na 4 dela. Jednim delom spajamo dve kore, tako da vanila kora bude na vrhu. U ostale 3 cinije dodajemo po nekoliko kapi boje za kuvanje. Sipamo u kesu za dekoraciju sa malim otvorom i dekorisemo našeg leptira. Možete još posuti i sitnim dekoracijama od šećera.

Savet

Roendanska za malu prijateljicu, koja puni 6 godina. A mnogo voli leptire. Jako lako se pravi. Naravno potrebna vam je ovakva tepsija u obliku leptira.