

Crno-bele tortice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 7 jajeta
- 90 g šecera
- 110 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 50 g mlevenih oraha

Za fil:

- 2 kesice pudinga sa ukusom pavlake
- 700 ml mleka
- 100 g šecera
- 2 kašike brašna
- 125 g maslaca ili margarina
- 80 g šecera u prahu

Za posipanje patišpanja:

- 200 ml mleka
- 2 kašike kakaoa ili Neskvika

Za ukrašavanje:

- **200 g** cokolade
- **5 kašika** ulja
- **50 g** cokoladnih ljuspica
- **100 g** coko kuglica

Priprema

Patišpanj: Jaja umutiti penasto mikserom, a pred sam kraj mucenja postepeno dodavati šećer. Preostale suve sastojke treba izmešati pa ih umešati u umucena jaja žicom za mucenje. Pleh velicine 35x35cm pouljiti i posuti brašnom pa preruciti smesu i peci oko 15 minuta na 170 stepeni. (Jaja treba da budu sobne temperature pre mucenja)

Fil: Prah za puding, šećer i brašno izmešati pa dodati malo od 700ml mleka i razmutiti da nema grudvica, a preostalu kolicinu mleka zagrevati. Kad iz mleka krene para, uliti razmucen puding i skuvati ga. Šerpu skloniti sa vatre, staviti poklopac i odložiti da se ohladi. Mlak puding razbiti mikserom. U posebnoj posudi umutiti maslac sa šećerom u prahu, pa postepeno dodavati puding i sve sjediniti.

ašom precnika 4cm vaditi krugove iz patišpanja, pa ih prelići kašikom toplog mleka u kom je razmucen kakao/Neskvik. Na jedan krug naneti kašicicu fila, pa na njega staviti drugi krug sa filom i blago pritisnuti. Kada se isfiluju sve tortice, otopi se cokolada sa uljem u mikrotalasnoj u kratkim intervalima, pa se svaka tortica prelije kašikom rastopljene cokolade. Onda se na sredinu stavi coko kuglica i pospe cokoladnim ljuspicama. Može se koristiti i coko smoki.

Savet

Jubilarni slatki 200. recept. :)