

## Mini tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekakao
- 5 kašikaulja
- 5 kašikamleka
- 1 kesicapraška za pecivo

### Fil:

- 500 mlmleka
- 2 kesicepuding od jagode
- 5 kašikašecera
- 125 gmargarina
- 200 mlslatke pavlake
- 300 gmalina

## Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca ulje, mleko, kakao i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Staviti koru da se pece.

Kada je kora pecena sacekati da se ohladi, a onda okruglim kalupom napraviti krugove. Za fil odvojiti 100 ml

mleka, razmutiti puding, a ostatak mleka staviti sa šećerom da se kuva.

Kada mleko provri ukuvati puding. Kada se puding ohladi sjediniti ga sa izradjenim margarinom. Napuniti kesu za ukrašavanje filom pa filovati tortice. Na svaku koru staviti po malo fila, malo malina i malo izmucene slatke pavlake. Dekorirati po želji.

## **Savet**