

## ***Trio torta***



## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 6 jaja
- 12 kašika šecera
- 100 g margarina
- 100 g cokolade za kuvanje
- 2 vanilin šecera
- 2 praška za pecivo
- 2 kašicice cimeta
- 6 kašicica kakaoa
- 6 kašika mleka
- 10-12 kašika brašna

### **Za fil I:**

- 250 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 4 jajeta
- 100 g cokolade za kuvanje
- 100 g mlevenih oraha
- 300 g mlevene plazme

### **Za fil II:**

- 300 g šlaga
- 2 kisele pavlake

## **Priprema**

Kora: Umutiti 3 jajeta sa 6 kašika šecera, dodati kašicicu cimeta, 3 kašice kakaoa, vanilin šecer i prašak za pecivo. Rastopiti 50 g cokolade za kuvanje, sa 50 g margarina i kad se malo prohladi, dodati u smesu za koru.

Sipati 3 kašike mleka i dodati 5-6 kašika brašna (testo treba da bude gustine kao za patišpanj).

Okruglu tepsiju ili pleh podmazati sa malo ulja i bršna, peci 20 minuta na 180 stepeni.

Kada se kora ispece izvaditi je na tacnu, prevrnuti, ocistiti brašno i kad se ohladi oštrom nožem preseći na pola po dužini. Tako uraditi još jednom da bi se dobilo ukupno 4 kore.

Fil I: Umutiti margarin sa 200 g cecera u prahu.

U drugoj ciniji umutiti penu od 4 jajeta, spojiti margarin i jaja i sipati plazmu, orahe 100 g i otopljenu cokoladu 100 g (malo prohladjenu).

Fil II: Umutiti 300 g šlaga (cvršču penu) i dodati dve kisele pavlake.

Staviti prvo koru, plazma fil, beli fil, pa opet koru, i tako dok ne potrošite sve 4 kore.

Poslednju koru premazati samo belim filom. Prijatno! Uživajte :)