Cvrcina torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**šecer
- **2 kašike**kakao
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2 kašike**ulja
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera
- **2 kesice**puding od cokolade
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**šlag

Priprema

Umutite patišpanj od 5 jaja sa 5 kašika šecera, 2 kašike kakao, 2 kašike ulja i 5 kašika brašna sa 1 praškom za pecivom. Pecite u pleh od šporeta srednje velicine. Kad je patišpanj gotov isecite ga na tri jednake šnite.

Sada sledi prelep fil: Na laganoj vatri otopiti 250 g margarina sa 200 g šecera. Nakon pola topljenja dodati 2 pudinga direkno iz kesice u margarin sa šecerom i lepo umešajte. Kad se to sjedini dodajte 3 žumanca i nastavite da mešate dok se sve lepo ne sjedinji. Nastavite da kuvate nekih 30 minuta dok masa ne pocne da se zgušnjava, a kad doe do tacke kada je fil zgusnut dodajte cokoladu i još malo kuvajte.

Za to vreme dok se na šporetu još polako kuva fil umutite šne od 3 belanca sa 6 kašika šecer. Kada je šne dobro i cvrsto umucen dodati odmah sa šporeta onako vreo fil u belanac i mutite dok to lepo ne sjedinite.

Savet