

Suner bob torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Patišpanj:

- 15jaja
- 15 kašikašecera
- 15 kašikaoraha
- 3 kašikebrašna
- 3 kašike kakao

Fil

- 200 gpudinga od cokolade
- 2 margarina
- 250 g prah šecera
- 300 gcokolade
- 500 gšlag krema -beli
- nekolikoboja za tortu i kolace

Priprema

Ispici 3 korice od po 5 jaja sa po 5 kašika šecera, 5 kašika oraha i jenom kašikom brašna, jednom kašikom kakao. Peci u podmazanom plehu. Fil: skuvati puding u mleku ili vodi. Prohladiti i dodati vec ulupan margarin sa prah šecerom, i rastopljenom cokoladom, sve sjediniti i filovati tortu. Tortu ukasiti po želji.

Savet