

Srce torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **12**belanaca
- **3**žumanceta
- **9** kašikarendane crne cokolade sa 70% kakaoa
- **9** kašikabrašna
- **12** kašikašecera

Fil:

- **1** l mleka
- **9** žumanaca
- **8** kašikašecera
- **2** pudinga od vanile
- **100** gmlecne milka cokolade
- **100** gmlevene plazme
- **250** gmargarina

Ostalo:

- **1** lslatke pavlake
- **500** gmalina

Priprema

Kora: umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodati žumance i 3 kašike brašna i 3 kašike rendane cokolade. Pleh obložiti masnim papirom. Koru peci oko 10 minuta 180-200 stepeni.

Fil: umutiti mikserom 9 žumanaca, 8 kašika šecera, 2 pudinga od vanila i 2 dl mleka. Ukuvati u vrelo mleko. Kad se krema ohladi, dodati umuceni margarin i podeliti fil na dva dela. U jedan dodati mleveni keks u drugi istopljenu cokoladu.

Umutiti slatku pavlaku. Filovati: kora, fil sa cokoladom, slatka pavlaka + voce, kora, žuti fil, slatka pavlaka + voce, kora, malo preostalog fila, slatka pavlaka. Tortu dekorisite po sopstvenoj želji.

Savet