Mermer torta - kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna

Fil:

- **800 ml**mleka
- **250 g**šecera
- **3**žumanca
- **4 kašike**brašna
- **70 g**margarina
- **70-80 g**cokolade

Ostalo:

- **250 g**mlevenih (prženih) lešnika
- **300 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom pa dodati brašno i polako sve sjediniti. Ispeci koru, pa kad se ohladi iseci je na kockice.

650 ml mleka i 250 g šecera staviti da se kuva. Žumanca, brašno i 150 ml mleka umutiti mikserom (da nema grudvica) pa ukuvati u prokljucalo mleko kao puding. Odmah dodati margarin i cokoladu pa mešati dok se ne otope.

U šerpu (ili neku drugu metalnu posudu) staviti isecene kockice od kore pomešane sa mlevenim lešnikom.

Zatim vruc fil sipati preko toga. Dobro promešati da se fil, kora i lešnik sjedine.

Od dobijene smese oblikovati tortu odnosno kolac po želji (krug, kocka, pravouganik...).

Umutiti slatku pavlaku pa premazati preko torte.

Po želji posuti seckanim lešnikom...

Savet

Umesto lešnika mogu se staviti i orasi...