Pilot torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **12**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **2 šoljice**mleka
- **1 šoljica**ulja
- **12 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **70 g**cokolade

Za filove:

- **1 l**mleka
- **12 kašika**šecera
- **6**žumanaca
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **130 g**cokolade
- **250 g**margarina

I još:

- **250 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**šecera u prahu

Priprema

Žumanca umutiti sa šecerom, dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti. Peci u plehu obloženim pek papirom na 180 C 40-ak minuta (proveravati cackalicom). Gotovu koru premazati tankim slojem otopljene cokolade.

Za pripremu fila 800 mleka i šecer staviti na ringlu da provri, a 6 žumanaca, 200 ml mleka i prah 4 pudinga razmutiti u drugoj šerpici. Kada mleko provri, lagano ga presuti u šerpicu sa žumancima uz neprestano mešanje, a potom vratiti ujedinjenu smesu na ringlu i mešati dok se fil ne zgusne. Kuvan puding podeliti na 2 jednaka dela. U jedan staviti 130 g cokolade i mešati dok se ne rastopi i sjedini sa filom, a drugi ostaviti kakav jeste i ova fila pokriti providnom folijom (da ne uhvate koricu) i ostaviti da se potpuno ohlade. Kada su se filovi ohladili, premutiti ih mikserom, dodati im po 125 g omekšalog margarina, pa premutiti ponovo. Filovi su gotovi. Slatku pavlaku umutiti sa šecerom u prahu.

Na hladnu koru rasporediti braon fil, preko njega rasporediti žuti fil, pa premazati umucenom slatkom pavlakom. Dekorisati po želji.

Savet

Dekorisati po želji.