

Palacinka torta (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Za testo:

- **2jajeta**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 kašicicešecera**
- **500 mlmleka**
- **250 gbrašna**
- **1 kašikaulja**

Fil:

- **250 mlmleka**
- **250 goraha**
- **150 gšecera**
- **100 gcrne cokolade**
- **100 gbele cokolade**
- **250 gmlevenog keksa**
- **1 kašikamargarina**
- **1vanilin šecer**

Priprema

Priprema testa: umutiti žicom za mucenje jaja, mleko, se šecerkom i soli, dodati kašiku ulja i zatim postepeno dodati brašno dok ne dobijete testo potrebne gustine za palacinke. Peci palacinke u zagrejanom tiganju.

Priprema fila: staviti mleko sa šecerom i vanilinim šecerom da provri, dodati mu mleveni keks i orahe, skloniti sa šporeta. Kada se prohladi dodati kašiku margarina.

Slaganje torte: staviti palacinku, premazati je filom, na fil narendati crnu i belu cokoladu. Ponavljati postupak dok se ne potroši sav materijal. Ma poslednju palacinku namazati fil u tankom sloju i narendati cokoladu.

Savet

Torta je odlina ako se jede vrua i kada se rashladi. Uživajte! :)