

Cokoladni san

:)))



1 Pripremamo patispanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od zumanaca. Mikserom mutimo belanca. U izmucena belanca dodamo secer i secer u prahu. Mutimo dok se secer ne rastopi. Zatim dodamo mlevene bademe i kakao. Mesamo varjacom dok se sastojci ne sjedine.

2 Veci pleh oblozimo kuvarskim papirom i prerucimo testo u pleh. Izravnamo povrstinu. Pecemo 15 minuta na 180°C.

3 Pripremamo fil. Slatku pavlaku sipamo usud iznad pare. Dodamo cokoladu izlomljenu na kocke. Kada se cokolada rastopi dodamo puter. Kada se i puter rastopi sklonimo sud sa pare. Ohladjen fil prerucimo u veci sud i mutimo mikserom dok ne postane penast.

4 Patispanju odstranimo papir i secemo na 3 jednaka dela. Prvu lentu stavimo na cetvrtastu tacnu za tortu i premazemo filom. Na fil stavimo drugu lentu, i nju filujemo. Stavimo trecu lentu. Celu tortu premazemo filom. Ostatkom fila punimo kuvarski spric i dekorisemo tortu.

Sastojci:

**** Za patispanj:

jaja 6

mlevenih badema 100 gr

secera u prahu 100 gr

kakaoa 30 gr

secera 50 gr

**** Za fil:

cokolade za kuvanje 250 gr

slatke pavlake 500 ml

putera 60 gr

Napomena:

