

Torta sa kroasanima i macmelloom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanca
- **10 kašika** šecera
- **150 g** lešnik (badem, orah)
- **3 kašike** prezle

Fil:

- **6** žumanca
- **1 l** mleko
- **150 g** šecer
- **3** pudinga (vanila)
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **15 kom** macmelov keks
- **12 kom** mali čokoladni kroasani
- **20 kom** petit keks
- **250 ml** slatka pavlaka
- **ili 2 kesice** šlaga

Priprema

Umutiti belanca i šecer dok ne bude penasto, zatim dodati lešnik i prezle i umešati kašikom. Peci na pek-papiru na 180 stepeni oko pola sata. Za fil ukuvati pudinge i žumanaca u mleku i šeceru. U ohlaen fil dodati umucen margarin i fil podeliti na pola. U pola fila dodati istopljeno 200 g čokolade i izmrvljen biskvit (donji dio)

mancmeloua, a druga polovina fila ostaje žuta.

Reati: kora, pola koko fila, mancmelou, druga polovina koko fila, red keksa namocenog u sok, pola žutog fila, kroasani, druga polovina žutog fila i gore šlag. Napomene: Kad se poreaju kroasani, blago ih pritisnuti, pa naneti fil preko njih. Umesto petita može i neki drugi keks po želji (piškote ili plazma, cajni kolutic).

Savet