

Minjonka



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3jajeta
- **3** kašike šecera
- **2** kašike brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **1** kašikakakaoa
- **1** dlulja

Fil:

- **200** gšлага
- 3 kisele pavlake
- **250** gšecera u prahu
- **300** gmlevenog keksa

Glazura:

- **400** gcokolade

Priprema

Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera, tome dodati 3 žumanceta, 2 kašike brašna, 1/2 praška za pecivo, 1 kašiku kakaoa i 1 dl ulja. Peci takve 3 kore na pek papiru.

Umutiti 200 g šлага, u to dodati 3 pavlake i 250 g šecera u prahu. Kad to sjedinite, dodati 300 g mlevenog keksa, bilo kog. Ja sam stavljala plazmu.

Otopiti 400 g cokolade na malo ulja ili maslaca sa malo vode, pa preliti preko nafilovane torte (neobavezno, da se slije). Zatim nožem obeležiti kuda cete seci tortu, da se prilikom secenja ne bi lomila cokolada. (mada kad god stavim vode i malo ulja nikad mi se ne lomi).

Savet

Koristite obinu okoladu, a ne za kuhanje zato što je ona prilino gorka. Prijatno :)