

Dvorac torta *Lunalend*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za dvorac:

- **1 pakovanj**egotovih patišpanja za tortu
- **4**jajeta
- **100 g**cokolade
- **170 g**putera
- **150 g**mlevene plazme
- **200 g**prah šecera

Za ukrase:

- **5**korneta
- **300 g**šlaga
- **2** **paketic**ašarene bonibon bombone
- **3** **cokoladice**kidi od jagode
- **2** **kesic**eno problem bombonice
- **1** **kesic**ačokoladnih mrvica
- **2** **paketic**ayo doro kolutici od kakaoa

Priprema

U paketu se dobiju 3 velike kore. Preseci na pola, pa jednu polovinu na još pola. Dobijemo kore od tri velicine za tri sprata. Umutiti puter i prah šecer.

Dodamo žumanca, izmiksamo pa dodamo sneg od belanaca. U smesu dodamo topljenu cokoladu i mlevenu

plazmu. Dobicemo cvršci fil. Sastavimo prvi sprat filujuci kore.

Cašom iseci krajeve kore u polukrug da bi tu mogli da napravimo valjak od kolutica da dobijemo kule. Na formirani prvi sprat sastavimo drugi, a potom i treci sprat filujuci i lepeci kore.

Na kraju cemo dobiti oblik nalik piramidi. Kolutice lepimo filom i reamo jedan na drugi. Potom dobijene valjke uglavimo u prostor koji smo odsekli cašom u polukrug.

4 slepljena kolutica stavimo na vrh torte. Torta ce tako zalepljena filom biti cvrsta i jaka i spremna za ukrasavanje.

Šlag pripremimo po uputstvu sa kesice, ali smanjimo malo mleka da bi bio cvršci. Kidi cokoladice sitno isecemo.

Kuvarskim špicem nanesimo šlag u formi tarabe po celoj torti. Vrhove korneta umocimo u nešto lepljivo, vodu sa šećerom ili rei med ili sirup.

Potom ih uronimo u mrvice i stavimo na kule. Tortu ukasiti od sastojaka za ukrase.

Savet

Lepa je i posle tri dana..