

Torta sa mancmelom i krosanama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6** bjelanjaka
- **10 kašika** šećera
- **150 g** mljevenog lješnjika ili oraha
- **3 kašike** prezli

Za fil:

- **1** lmlijeka
- **6** žumanjaka
- **150 g** šećera
- **3 kesice** pudinga od vanilije
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade za kuhanje
- **15 komada** mancmelou keksa
- **12 malih komada** čokoladnih kroasana
- **20 komada** petit keksa
- **250 ml** slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti bjelanjca i šećer dok nepostane pjenasto, zatim dodati lješnik i prezle i umješati kašikom. Peci na papiru na 180 C, oko 30 minuta.

Za fil: Ukuvati pudinge i žumanca u mlijeku i šećeru. U ohlaen fil dodati umucen margarin. Fil podijeliti na dva dijela. U polovinu dodati istopljenu čokoladu i izmrvljen biskvit i donji dio mancmeloa, Druga polovina ostaje žuta. Reati: Kora-pola čoko fila-mancmelou-druga polovina čoko fila-red keksa namocenog u sok-pola žutog fila-kroasane-druga polovina žutog fila-šlag.

Savet