Minions torta



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za kore:

- **16**belanaca
- **16 kašika**šecera
- **320 g**mlevenih oraha
- **8 kašicica** brašna

Za fil:

- **16**žumanca
- **16 kašika** šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika** vode
- **200 gMenaž cokolade**
- **250 g**margarina

Za oblikovanje vrha torte:

- **300 g**mlevene plazme
- **50 g**mlevenih oraha
- **100 gMenaž cokolade**
- **100 g**šecera u prahu

- **125 g**margarina
- **125 ml**gaziranog soka od narandže

Za ukrašavanje:

- fondan
- boje za kolace

Priprema

Za koru: Izmiksajte 2 belanceta sa 2 kašike šecera u cvrst šam. Dodajte 40 g mlevenih oraha i 1 kašicicu brašna i lagano umešajte. Smesu sipajte u pleh velicine 16 cm obložen pek papirom i peci na 200 C oko 7 minuta. Tako pripremite još 7 korica.

Za fil: Umutiti žumanca, šecer, vanil šecer i vodu i kuvati na pari. Pri kraju dodati izlomljenu menaž cokoladu i kuvati neprekidno mešajuci dok se fil ne zgusne. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati umucen margarin.

Za oblikovanje vrha torte: Umutiti margarin sa šecerom u prahu. Dodati mlevenu plazmu, mlevene orahe i izrendanu menaž cokoladu. Sve dobro umešati pa sipati sok i sve sjediniti.

Filovanje: Prefilujte sve korice i premažite celu tortu sa filom (ostavite 2 kašike fila). Stavite u frižider da se stegne. Oblikovati vrh od smese sa plazmom i premazati ostatkom fila. Preko torte presvuci fondan i ukrasiti.

Savet