

Pravo na ljubav



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Za 1. i 3. koru:

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 3 kašike griza
- 1 kašika sirceta

Za 2 i 4 koru:

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 5 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike prezli
- 1 kašika brašna
- 1 kašika sirceta

Za fil:

- 20 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 2 margarina
- 200 g šecera u prahu
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 150 g Menaž čokolade
- 500 g šlaga

Priprema

Kora (1 i 3): Belanca lepo umutiti sa šećerom pa dodati griz i sirce. Rasporediti u pleh i peci u zagrejanom pecnici dok kora ne požuti. Ispeci 2 kore.

Kora (2 i 4): Belanca umutiti sa šećerom pa postepeno dodavati kašiku po kašiku mlevenih oraha, prezle i brašno. Na kraju dodati sirce. Smesu rasporediti u pleh i peci u zagrejanom rečni dok kora ne požuti. Ispeci 2 kore.

Fil: Umutiti žumanca sa šećerom i skuvati na pari. U ohlaena žumanca dodati umućen margarin sa šećerom u prahu. Lepo sjediniti i dodati mlevenu plazmu. Fil podeliti na 2 dela. Jedan deo ostaje isti, a u drugi dodati otopljenu Menaž cokoladu. Šlag umutiti prema uputstvu sa pakovanja.

Filovati: Kora 1-braon fil-šlag-kora 2-žuti fil-šlag-kora 3 -braon fil-šlag-kora 4-žuti fil-šlag. Tortu dekorisati po želji.

Savet