

Pravo na ljubav



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Za 1. i 3. koru:

- **5**belanaca
- **10** kašikašecera
- **3** kašike griza
- **1** kašikasirceta

Za 2 i 4 koru:

- **5**belanaca
- **10** kašikašecera
- **5** kašikamlevenih oraha
- **2** kašike prezli
- **1** kašikabrašna
- **1** kašikasirceta

Za fil:

- **20** žumanaca
- **20** kašikašecera
- 2margarina
- **200** gšecera u prahu
- **300** gmlevenog plazma keksa
- **150** gMenaž cokolade
- **500** gšлага

Priprema

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

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

Fil: Umutiti žumanca sa šecerom i skuvati na pari. U ohlaena žumanca dodati umucen margarin sa šecerom u prahu. Lepo sjediniti i dodati mlevenu plazmu. Fil podeliti na 2 dela. Jedan deo ostaje isti, a u drugi dodati otopljinu 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