

Menaž Kinderina



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šećera
- **1 kašika** sirceta
- **100 g** lešnika

Za fil:

- **8** žumanaca
- **20 kašika** šećera
- **300 g** Menaž čokolade
- **250 g** margarina
- **500 + 100 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **100 g** šećera u prahu
- **300 g** plazma keksa

Za dekoraciju:

- **300 g** šlag krema
- **50 g** Menaž čokolade
- **150 ml** mineralne vode

Priprema

Kora: Lešnike prepeci ako nisu peceni i iseckati na krupnije delove. Posti ih po dnu modle u kojoj planirate da pecete koricu. Rasporediti ih ravnomerno.

Umutiti cvrst sneg od belanaca, pa postepeno dodavati šecer. Nakon dodatog šecera, mutiti još minut-dva. Pred kraj dodati kašiku sirceta. Šam od belanaca posuti preko lešnika. Peci na 150 stepeni oko sat vremena. Po potrebi smanjiti temperaturu.

Kada je korica gotova, okrenuti je na poslužavniku da lešnici budu na gore. Rastopiti 100 g Menaž cokolade na pari i premazati preko lešnika.

Fil I: Na pari kuvati 8 žumanaca sa 15 kašika šecera. Mešati dok ne dobije potrebnu gustinu, a za to ce biti potrebno nekih 15-20 minuta.

Fil II: Posebno skuvati puding od vanile u pola litra mleka sa 5 kašika šecera. Dok su još topla, pomešati oba fila i ostaviti da se prohlade.

Omekšao margarin umutiti penasto sa šecerom u prahu. Postepeno u to dodavati skoro skroz ohlaen fil. Nakon toga smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 200 g Menaž cokolade, rastopljene na pari.

Preko korice premazane cokoladom reati polovinu fila bez cokolade. Na to poreati plazmu natopljenu u 100 ml mleka, pa preko toga premazati drugu polovinu fila sa cokoladom.

Umutiti šlag krem sa mineralnom vodom, zasladiti prema ukusu i premazati preko torte. Dekorisati Menaž cokoladom, po ukusu. Prijatno! :-)

Savet

Koricu pei u zavisnosti od jaine rerne, pa je sat vremena okvirno vreme. Plazma keks ne držati dugo u mleku, da ne bi previše omekšao.