

Bambi torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** celog plazma keksa

Za fil:

- 7 žumanaca
- **6 kašika** prah šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- **100 g** Menaž čokolade
- **80 g** mlevenih oraha
- **100 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **80 g** mlevenog plazma keksa

Za dekoraciju:

- 2 kesice šlag krema od čokolade
- **300 ml** hladnog mleka

Priprema

Na tacnu ili u pleh poreati pola keksa od ukupne kolicine (prethodno umocenog u mleko).

Zil: Orahe popariti sa 100 ml provrelog mleka i ostaviti da se ohladi.

Žumanca umutiti sa prah šećerom i vanil šećerom pa skuvati na pari, zatim dodati cokoladu da se otopi.

Skloniti sa vatre i preruciti u vanglicu, pa dodati i poparene orahe i sve dobro umutiti. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa mu postepeno dodavati ohlaenu smesu, dobro umutiti pa na kraju dodati i mlevenu plazmu.

Sve dobro umutiti mikserom da se sjedini.

Preko poreanog keksa naneti pola fila, zatim poreati još jedan red keksa (prethodno umocenog u mleko) i naneti preostali fil.

Šlag krem umutiti sa mlekom i naneti ga preko torte. Dekorisati po želji.

Savet