

oko-manc uživancija



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastoјci

Za koru:

- **6**belanaca
- **10** kašika šecera
- **1** kašikasirceta
- **150** gmlevenih oraha
- **3** kašikeprezle

Za fil:

- **6**žumanaca
- **1** lmleka
- **150** gšecera
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **250** gmargarina
- **200** gcokolade za kuvanje
- **18** komadamancmeloa
- **1** veliko pakovanjekroasana sa cokoladnim punjenjem
- **20-ak** komadapetit keksa
- **100 ml** soka od kajsije

Za dekoraciju:

- **po potrebišlag**
- **po željirendana cokolada**

Priprema

Umutiti belanca i šefer (uz dodatak kašike sirceta) tako da bude penasto. Zatim dodati mlevene orahe i prezele i lagano umešati kašikom, da se smesa ujednaci. Peci u plehu sa pek-papirom na 180 stepeni oko pola sata.

Žumanca dobro umutiti mikserom. Od litra mleka odvojiti 150-200 ml, u kome cete razmutiti puding. Ostatak mleka staviti da se kuva sa šeferom. Kada pocne da vri, smanjiti temperaturu i umešati umucena žumanca i puding. Kuvati na laganoj vatri, dok se ne dobije gust krem. Sacekati da se skuvani fil ohladi, pa mu dodati umucen margarin i lepo sjediniti. Kada je smesa dobro umucena, fil podeliti na dva dela. U prvi deo dodati 200 grama otopljene cokolade i izmrvljen biskvit, tj donji deo mancmeloa (prethodno svaki mancmelou keks podeliti tako što odvojimo biskvit i meki deo posebno). Druga polovina fila ostaje žuta.

Keks umakati u sok, kako bi omekšao. Reati na sledeći nacin: kora - pola coko fila - meki deo mancmeloa - druga polovina coko fila - red keksa - pola žutog fila - kroasani - druga polovina žutog fila - šlag. Kad se poreaju kroasani, blago ih pritisnuti, pa preko rasporediti ostatak fila. Tortu ukrasiti po želji.

Savet