

# Željkova punoletna torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

## Sastojci

### Za koru x4:

- **5**belanca
- **8** kašikašecera
- **5** kašikamlevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikasirceta

### Za fil:

- **20**žumanca
- **20** kašikašecera
- **750 ml**slatke pavlake
- 2margarina
- **150 g**secera u prahu
- **600 gm**levene plazme
- **300 g**slaga
- **450 ml**mleka
- **150 g**Milka cokolade

## Priprema

Kore: Belanca lepo umutiti sa šecerom, dodati mlevene orahe i brašno. Na kraju dodajte sirce, promešajte kašikom i izrucite smesu u podmazan pleh u obliku srca. Peci na 200 C dok ne požuti. Fil: Žumanca mutite sa šcerom dok ne dobijete gustu masu. Kuvati ih na pari. Umutite slatkulu pavlaku. Posebno umutite margarin sa šcerom u prahu. Ohlaena žumanca sjedinite sa slatkom pavlakom i margarinom i na kraju dodajte mlevenu

plazmu. Šlag umutite sa hladnim mlekom i u njega narendajte cokoladu. Fil sa plazmom podelite na 2 dela. Filovanje: kora - fil - šlag -kora... poslednju koru premazite sa tankim slojem fila, a zatim 2 male plasticne cinije napunite drugim delom fila i izrucite na tortu oblikujuci grudi. Tortu ostavite da prenoci u frižideru da se lepo stegne. Sutradan napravite fondan po željenom receptu i prekrijte tortu. Za kreiranje donjeg veša pustite mašti na volju :)

## Savet

Fondan pravim po receptu sa sajta Minjina kuhinja i taj recept mi je najbolji :)