

Ljubavna



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**bjelanaca
- **2** kašikebrašna mekog
- **1** kašikaulja
- **6** kašikašecera
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **2** kašikemljevenog keksa

Za fil:

- **6**žumanaca
- **1** lmljeka
- **6** kašikabrašna
- **6** kašikašecera
- **2** kesicepuđinga od vanilije
- **150 g** Menaž cokolade
- **250 g** margarina sa ukusom ruma

I još:

- **1 pakovanje** petitber keksa od kakaa
- mljeko za natapanje keksa

Za dekoraciju:

- **2 vrecice šлага**
- **50 g Menaž cokolade**
- mljeveni keks za posipanje

Priprema

Bjelanca mutiti u cvrsti snijeg, postepeno dodavati šecer pa dodati ulje i prethodno pomiješano brašno, keks i prašak za pecivo. Rucno umiješati. Pleh obložiti papirom za pecenje. Izliti smjesu i peci u zagrijanoj rerni na 180 stupnjeva oko 15-20 minuta. Pecenu koru poprskati sa malo mlijeka.

Žumanca pjenasto umutiti, dodati puding, brašno i malo mlijeka, a ostalo mlijeko zagrijati te skuhati fil, kao puding. Dobro ohladiti. Pjenasto umutiti margarin sa šecerom i sjediniti sa filom. Fil podijeliti na dva dijela pa u jedan dodati na pari istopljenu cokoladu.

Koru namazati filom od cokolade, poslagati keks natopljen u mlijeku, nanijeti žuti fil, preko opet keks, pa opet fil od cokolade. Malo cokoladnog fila odvojiti, dodati mu istopljenu cokoladu i oblikovati kuglice. Tortu ukrasiti šlagom, kuglicama, mljevenim keksom i sjeckanom cokoladom.

Savet

Ako volite rum, slobodno ga dodajte u fil, uz margarin s okusom ruma. U slast!! :)