Crunchy torta

težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **5** belanaca
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**mlevenog pecenog lešnika
- **5 kašika**rendane **Menaž cokolade**
- **2 kašike**brašna

Prvi fil:

- **15**žumanaca
- **250 g**šecera
- **400 gMenaž cokolade**
- **2**margarina
- **10 kašika**kokica od amaranta

Drugi fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**rendane **Menaž cokolade**

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg. Dodati lešnik, rendanu Menaž cokoladu i brašno i lagano kašikom promešati i sipati smesu u pleh obložen papirom za pecenje i peci koru na 180 stepeni oko 15 minuta. Napraviti

tri takve kore.

Umutiti žumanca sa šecerom i kuvati na pari. Dodati cokoladu i kuvati dok se ne otopi, pa skloniti da se ohladi. Ohlaenoj smesi dodati umucen margarin i na kraju kokice od amaranta.

Umutiti slatku pavlaku. Po želji dodati šecer. Narendati menaž cokoladu i promešati.

Filovati: Kora - fil - slatka pavlaka.

Savet

Pripema kokica: Na suv, dobro zagrejan teflonski tiganj sipati amarant i napraviti kokice. Mala zrna amaranta e odmah poeti da puckaju i da se razleu, pa tiganj treba da bude poklopljen, i to najbolje metalnom mrežicom-poklopcem, da može da se vidi šta se dogaa ispod.