

Mimoza torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora I:

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 125 g mlevenih oraha
- 3 kašike brašna

Kora II:

- 5 belanaca
- 150 g prah šecera
- 100 g kokosa
- 1 kašika brašna

Fil:

- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 250 g šecera

- 2margarina
- 10cokoladnih bananica
- 100 g cokolade
- 100 glešnika

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom penasto, dodati orahe i brašno mutiti varjacom. Peci koru na 200 stepeni 15 minuta.

Umutiti belanca sa šećerom i dodati kokos i brašno. Peci isto kao prvu.

Ukuvati mleko sa pudingom i 4 kašike brašna.

U posebnoj posudi umutiti žumanca sa 250 g šećera i kuvati na pari. Kad se oba fila ohlade, sastaviti ih i dodati margarine.

Podeliti fil u 3 dela. U prvi naseckati bananice, u drugi dodati otopljenu cokoladu, a u treci lešnik pecen i mleven.

Filovati tortu: Kokos kora, fil sa bananicama, cokoladni fil, kora sa orasima, fil sa lešnicima.

Dekoracija kesica krem šlaga od pavlake i cokolade.

Savet

Ostaviti filove da se dobro ohlade pre sastavljanja.