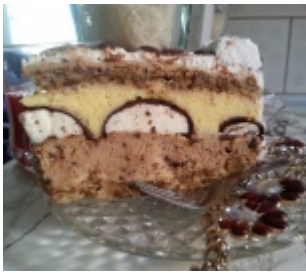


Mancmalow torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora 2x:

- 5 bjelanaca
- 5 **kašika**šecera
- 50 g mljevenih oraha
- 2 **kašike**brašna
- **malo rendane**limunove korice
- **malopraška** za pecivo

Za fil:

- 10 žumanjaka
- 3 pudinga od vanilije
- 250 g šecera
- 1 **kašika**brašna
- 2 vanilin secera
- 250 g margarina
- 7 dl mljeka

I još:

- 18 **kom**mancmalow
- 200-300 ml šlaga
- 100 g čokolade za ukrašavanje

Priprema

Umutiti bjelanca u cvrst snijeg sa šećerom pa dodati brašno, orahe, prašak za pecivo i koricu limuna pa promiješati varjačom. Isresti u okrugni kalup za torte u koji smo stavili papir za pečenje i peci u zagrijanoj rerni na 200 stepeni 10-15 minuta.

Odmah izvaditi koru na ravnu površinu i ispeci drugu koru koju smo pripremili na isti način dok se prva kora pekla.

Umutiti jaja, brašno i pudinge sa malo mlijeka. Preostalo mlijeko staviti da prokuha sa šećerom i vanilin šećerom. Kada prokuha dodati smjesu od žumanaca i neprekidno miješati dok ne bude dovoljno gust fil. Ostaviti da se ohladi pa dodati margarin i izmijesati mikserom da se sjedini.

Fil poloviti na dva dijela. Mancmalow odvojiti od keksa i fila pomoću noža. U jednu polovicu fila dodati izmrvljene kekse mancmalowa, a drugi neka ostane žut.

Reati: kora - smeđji fil - mancmalow - žuti fil - kora...

Tortu ukasiti šlagom i dekorisati po želji.

Savet

Vrijedi napraviti... Jako je ukusna.