

Minion torta



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **3** kašikem levenih oraha
- **1** kašika cokolade u prahu
- **1** kašika brašna

Za natapanje kora:

- **400 ml** cokoladnog mleka

Za I fil:

- **500 g** margarina za mazanje
- **250 g** šecera u prahu
- **400 g** mлевene plazme
- **4** cašekisele pavlake

Za II fil:

- **200 g** šлага
- **200 ml** mineralne vode

Za fondan:

- **1 puna kašikameda**
- **50 g margarina**
- **10 g želatina**
- **30 ml vode**
- **600 g šećera u prahu**
- plava, žuta, crvena gel boja za torte

Priprema

Umutiti jaja i šećer penasto dok ne pobeli. Dodati mlevene orahe, cokoladu u prahu i brašno. Izmešati varjacom i sipati u okrugli pleh prečnika 26 cm predhodno obložen pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Umutiti 3 ovakve kore.

Za fil je potrebno da margarin i šećer u prahu umutite penasto. Dodajte pavlaku i mlevenu plazmu. Šlag umutite cvrst sa mineralnom vodom. Na plato stavite prvu koru, natopite je cokoladnim mlekom, premažite polovinom prvog fila pa polovinom drugog fila. Stavite drugu koru pa ponovite postupak filovanja. Stavite i trecu koru i premažite samo jednom kašikom fila. Preko treće kore ide fondan.

Za fondan otopite med, dodajte margarin. Želatin prelijte mlakom vodom i ostavite par minuta da nabubri. Sklonite sa šporetom, pustite par minuta da se prohladi pa dodajte nabubreli želatin. Mešajte da se smesa izjednaci. U vanglu sipajte pola šećera u prahu, napravite udubljenje i sipajte polako smesu, mešajte varjacom. Polako dodajite šećer i umesite glatko testo. Fondan je gotov kad se ne lepi za ruke.

Na radnu površinu stavite prijedajući foliju preklapajući je. Ja sam tri puta stavila foliju tako da mi je bila potrebna radna površina od oko 80x40 cm.

Fondan podelite na dva jednakaka dela i vrlo mali deo za oko i srca. Na jedan deo stavite žutu gel boju i mesite dok se ne izjednaci smesa. Stavite na foliju, prekrijte samolepljivom folijom i rastanjite oklagijom. Merite metrom, žutim delom treba da se pokrije polovina torte.

U drugi deo stavite plavu boju. Postupak ponovite i prekrijte ostatkom torte. Napravite kaiševe, oko i zube. Dobro rashladite i uživajte. Prijatno!

Savet