

Snikers Menaz torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **15**belanaca
- **15** kašika šecera
- **15** kašikamlevenog neslanog kikirikija
- **1** kašikabrašna
- **2** kašikeulja
- **1** kesicaprška za pecivo

Fil:

- **15**žumanaca
- **3** celajajeta
- **300** gšecera u prahu
- **200** gcokolade
- **400** gmaslaca ili margarina
- vanila

Priprema

Kore: Umutiti 15 belanaca u cvrst sneg. Dodati 15 kašika šecera i umutiti mikserom. Staviti u belanca 15 kašika kikirikija, brašno, prašak za pecivo. Lagano varljacom umešati sastojke, da ne bi belanca spala. Polako dodati 2 kašike ulja, koje služi da se kore prilikom pecenja ne skupljaju. Podeliti masu na 4 dela i peci. Ili još bolje ko ima tanke plehice na njima peci. Tako izae 10 korica. Ako su cetvrtasti plehovi, onda koristiti pleh srednje velicine, a ako su okrugli precnik od 30 cm.

Fil: Umutiti dobro 15 žumanaca sa tri cela jajeta. Dodati 300 g šecera u prahu i vanilu (vanilin šecer 3 kesice ili ekstrat vanile ili celu mahunu vanile). Mutiti mikserom dok se smesa ne udvostruci i pobeli. Staviti da se fil kuva na pari. Fil je ukuvan kada se pojave mehurici i varljacom kada po dnu povucete ostane trag. U vruc fil dodati 200 g cokolade i mešati dok se ne rastopi. Ostaviti fil da se skroz ohladi i onda dodati umucen maslac ili margarin. Umutiti dobro.

Filovanje: Filovati redosledom kora - fil dok se ne utroši. Celu tortu filom premazati. Ukrašavanje možete po želji: mleveni kikiriki, cokoladni šlag, rendana cokolada....

Savet

Najvea radost moje dece je kada pravim okoladne torte i kolae. A tu je Menaž okolada nezamenljiva. Samo sa njom torta dobija na teksturi, punoi i kvalitetu. Zato su i omiljene kod moje dece, a i kod prijatelja.