

Monte torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 60 g brašna
- 100 g seckanih oraha

Za fil:

- 1 l mleka
- 100 g šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 kašike gustina
- 5 žumanaca
- 250 g maslaca/margarina
- 100 g šecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera
- 100 g čokolade
- 3 kašike mleka

I još:

- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja
- 2 kašike mleka
- 10 ak komada petit kexa

- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka

Priprema

Kalup sa obrucem (precnika 26cm) obložiti papirom za pecenje. Na papir staviti seckane orahe, da prekriju dno kalupa.

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, dodati brašno i lagano varjacom izmešati. Rasporediti ovu smesu preko oraha. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Pecenu koru izvaditi iz kalupa, okrenuti na tacnu (tako da orasi budu odozgo) i ostaviti da se ohladi.

100 g cokolade otopiti sa uljem i mlekom i premazati preko oraha.

Preko složiti lomljen keks. Vratiti obruc oko kore.

Umutiti žumanca, dodati 200 ml mleka, puding i gustin. U 800 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne provri). Dodati umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti (na sobnoj temperaturi) i pomešati sa maslacem/margarinom, umucenim sa šećerom u prahu. Polovinu tog fila rasporediti preko lomljenog keksa.

100 g cokolade otopiti sa mlekom i umešati u drugu polovinu fila. Staviti preko vanil fila.

Ostaviti da se ohladi (preko noci), a zatim pažljivo skloniti obruc.

Šlag umutiti sa mlekom i ukrasiti tortu.

Staviti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet

Moj 400. recept objavljen ovde. Izabrala sam da to bude Monte torta (malo sam izmenila originalni recept). Pravila sam je erkici za 3. roendan. :)