

## **Minions torta (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **8jaja**
- **8 kašikešecera**
- **12 kašikamljevenih lješnjaka**
- **4 kašikekrušnih mrvica ( prezli )**
- **2 redacokolade**

#### **Krema:**

- **500 mlmljeka**
- **1puдинг od cokolade**
- **3jajeta**
- **250 gšecera u prahu**
- **100 g cokolade**
- **5 kašikamljevenih lješnjaka**
- **250 gmargarina**

### **Priprema**

Biskvit: Odvojiti žumanjke i bijeljanjke. Bijeljanjke izmiješati u cvrsti snijeg, žumanjke izmiješati sa šecerom, pa dodati mljevene lješnjake, krušne mrvice i izrendanu cokoladu i na kraju lagano kuhacom umiješati snijeg od bijeljanjka.

Sipati smijesu u podmazan pleh (ja sam koristila okrugli 26cm) i posut brašnom i peci. Ohlaen biskvit presjeci

na pola da se dobiju 2 biskvita.

Krema: Od ukupne kolicine mlijeka oduzeti malo, a ostatak staviti kuhati. U odvojeno mlijeko dodati izmucena jaja i puding i razmutiti da nebude grudica pa tu smjesu sipati u proveli mlijeko, zatim dodati izlomljenu cokoladu i kuhati dok se krema ne zgusne i cokolada otopi. Kada je krema gotova ostaviti da se ohladi u hladnu kremu dodati izraeni margarin, mljevene lješnjake i sve dobro sjediniti.

Slaganje: biskvit - krema - biskvit - izvana ukrasiti po želji.

## **Savet**

Ako želite možete i izvana premazati kremom ja nisam jer sam stavljača fondan izvana uskoro u objaviti i recept za fondan.