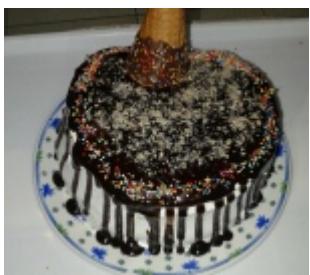


Menaž tortica



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašikekakaoa

Fil:

- **2**pudinga
- **1** l mleka
- **8** kašikašecera
- **100** g cokolade
- **250** g margarina
- **100** g pecenih lešnika

Glazura:

- **200** g cokoladnu glazure
- po potrebidekorativne mrvice
- po potrebimleveni lešnik
- po potrebišlag

Priprema

Ukljuciti rernu na 220°C da se zagreje. Na veliki pleh staviti pek papir. Odvojiti žumanca od belanaca, a zatim od belanaca i šecera umututi cvrst sneg.

U umucenu smesu dodavati jedno po jedno žumance i mutiti.

Zatim umešati brašno i prašak za pecivo.

Od smese odvojiti 2-3 kašike i pomešati ih sa kakaom. Sipati u kesu, probušiti je na dnu da bi njome mogle da se nacrtaju sare.

Na pek papiru iscrtati željene oblike, a zatim staviti u rernu na manje od 1-og minuta da se zapece.

Pleh izvaditi iz rerne i preko vec nacrtanih šara sipati žuti deo smese za koru. Zatim je staviti da se pece.

Za to vreme spremi fil. Sipati u šerpu 8dl mleka i staviti da prokuva sa 8 kašika šecera. U 2dl mleka razmutiti 2 pudinga, pa ih dodari u šerpu kada mleko pocne da vri, neprestano mešajuci dok se ne zgusne. U vruu smesu dodati cokoladu i mešati da se istopi. Prohlaen puding pomešati sa omekšalim margarinom i pecenim mlevenim lešnicima. Gotovu koru izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

Koru nafilovati i iseci na trake, a zatim prvu uviti u rolat i staviti uspravno na podlogu za tortu.

Preostale trake dodavati u krug.

Umutiti 100 g šлага sa 200ml hladnog mleka i njime prefilovati torticu.

Pripremiti cokoladnu glazuru po uputstvu na pakovanju i preliti preko torte.

Pripremiti dekoraciju po želji.

Ostaviti tortu u frižider da se stegne. Prijatno.

Savet

Ovo je mala torta, za veu je potrebno duplirati sastojke. :)