

Megi torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **21**belance
- **21** kašikašecera
- **21** kašikamlevenih oraha
- **3** pune kašikebrašna

okoladna glazura:

- **100** gmargarina
- **200** gcokolade

Fil:

- **21**žumance
- **21** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **120** mlmleka
- **2**margarina
- **300** gjaffa keksa
- **100** mlcokoladnog mleka

Još:

- **200 g** šлага

Priprema

Kore: Umutiti 7 belanaca, sa 7 kašika šecera u cvrst sneg. Na kraju umešati lagano varjacom 7 kašika mlevenih oraha i 1 punu kašiku brašna. Sipati u pleh (obložen pek papirom) i peci na 180 stepeni dok ne porumeni ili dok se ivice kore ne odvoje od ivice pleha. Na isti nacin ispeci još dve kore.

okoladna glazura: rastopiti 200g cokolade sa 100 g margarina, i svaku pecenu koru preliti ovom cokoladnom glazurom.

Fil: Umutiti 21 žumance sa 21 kašikom šecera i 3 kašike brašna. Dodati 120 ml mleka i kuvati na pari, na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ohladiti.

300 g jaffa keksa iseckati na sitne kockice i preliti sa 100ml mleka i ostaviti 5 minuta.

Umutiti 2 margarina penasto i sastaviti sa ohlaenim filom. Zatim dodati jafa keks (natopljen cokoladnim mlekom) i lagano sjediniti.

Finalni postupak: Kora - fil - kora - fil - kora - fil.

Na kraju umutiti šlag sa kiselom vodom ili mlekom, premazati tortu i ukrasiti po želji...

Savet

Torta je jako ukusna i meka. Svaki sastojak se oseti u kori. Nije teška za pravljenje, a idealnije za svake trenutke. Uživajte.