

Mancmelou torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **20** belanaca
- **40 kašika** šecera
- **4 kašike** sirceta
- **6 kašika** griza
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašike** prezle
- **2 kašike** brašna

Za fil:

- **20** žumanaca
- **20 kašika** šecera
- **3** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** šlaga
- **300 g** mlevenog Plazma keksa
- **150 g** čokolade
- **4 kutije** mancmeloua
- **200 g** šlaga
- hladna kisela voda za šlag

Priprema

Kora 1: 5 belanaca, 10 kašika šecera, 1 kašika sirceta i 3 kašike griza. Ispeci 2 kore.

Kora 2: 5 belanaca, 10 kašika šecera, 1 kašika sirceta, 5 kašika mlevenih oraha, 2 kašike prezle i 1 kašika brašna. Ispeci 2 kore.

Fil: 20 žumanaca i 20 kašika šecera skuvati na pari. U hladno dodati umucene margarine sa šecerom u prahu, zatim dodajte 300 g umucenog šlaga i mleveni Plazma keks. Podelite na dva dela i u jedan dodajte istopljenu cokoladu.

Pedosled: Kora 2 - braon fil, kora 1 - žuti fil, poredjajte mancmelou pa žuti fil - kora 1, braon fil - kora 2. Ukrasite šlagom.

Savet