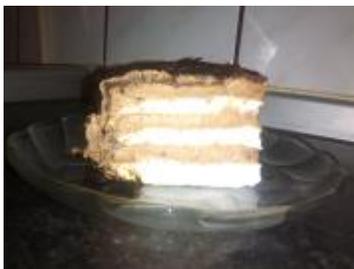


Munchmallow torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**jaja
- **15 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **200 g**šecera
- **3 kesice**vanilin šecer
- **500 ml**mleka
- **300 g**cokolada
- **250 g**margarin
- **200 g**šecer u prahu
- **2-3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti 3 kore od po 5 belanca, 5 kašika šecera, peci ih na dnu izvrnutog pleha 15 minuta, bez otvaranja na temperaturi od 150 C. Fil: Umutiti 15 žumanca sa 5 kašike brašna, 200 g šecera i 3 vanilice. Kuvati krem u pola litar mleka i pred kraj kuvanja dodati 200 g cokolade. Penasto umutiti margarin i šecer u prahu i dodati u ohlaen krem. Redjati kora, fil, kora, fil, kora, fil i na kraju ide glazura od 100 g cokolade, 2-3 kašike ulja i komadic margarina.

Savet

Prelepa torta.... Probajte.