

Minjon torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Prva kora:

- **5**bjelanaca
- **120 g** šecera
- **200 g**mljevenih oraha
- **1** kašikabrašna

Druga kora:

- **5**bjelanaca
- **120 g** šecera
- **200 g**mljevenih pecenih lješnika
- **1** kašikabrašna

Treća kora:

- **5**bjelanaca
- **120 g**šecera
- **200 g**mljevenih badema
- **1** kašikabrašna

Fil:

- **15** žumanaca
- **16** kašika šecera

- 1maslac

Priprema

Postupak je isti za sve tri kore. Pjenasto se umute bjelanca, doda se šecer i na kraju orasi, lješnici ili bademi i kašika brašna. Sipati u pleh obložen masnim papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

U medjuvremenu pripremiti fil. Kuvati na pari žumanca i šecer. Prohladjenom filu dodati maslac i dobro umutiti.

Filovati kore ovim redom:kora s lješnicima-fil-kora s orasima-fil-kora sa bademima-fil i odozgo ukrasiti slatkom pavlakom ili posuti samo mljevenim orasima.

Savet