

## **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 kašik brašna

#### **Druga kora:**

- 5 bjelanaca
- 120 g šecera
- 200 g mljevenih pecenih lješnika
- 1 kašik brašna

#### **Treća kora:**

- 5 bjelanaca
- 120 g šecera
- 200 g mljevenih badema
- 1 kašik brašna

#### **Fil:**

- 15 žumanaca
- 16 kašika šecera

- 1maslac

## **Priprema**

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

U međuvremenu pripremiti fil. Kuvati na pari žumanca i šećer. 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**