

Minjonka



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 2 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 1 dl ulja

Fil:

- 200 g šlaga
- 3 kisele pavlake
- 250 g šećera u prahu
- 300 g mlevenog keksa

Glazura:

- 400 g čokolade

Priprema

Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šećera, tome dodati 3 žumanceta, 2 kašike brašna, 1/2 praška za pecivo, 1 kašiku kakaoa i 1 dl ulja. Peci takve 3 kore na pek papiru.

Umutiti 200 g šlaga, u to dodati 3 pavlake i 250 g šećera u prahu. Kad to sjedinite, dodati 300 g mlevenog keksa, bilo kog. Ja sam stavljala plazmu.

Otopiti 400 g čokolade na malo ulja ili maslaca sa malo vode, pa prelići preko nafilovane torte (neobavezno, da se slije). Zatim nožem obeležiti kuda ćete seci tortu, da se prilikom secenja ne bi lomila čokolada. (mada kad god stavim vode i malo ulja nikad mi se ne lomi).

Savet

Koristite običnu čokoladu, a ne za kuvanje zato što je ona prilično gorka. Prijatno :)