

# Acina Munchmallow Torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **65** min

## Sastojci

### Za kore:

- **10** belanaca
- **11 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **50** gmlevenih oraha ili lešnika
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **malorendane** korice limuna

### Za žuti i crni fil:

- **3 pudinga** od vanile
- **700 ml** mleka
- **210 g** šecera
- **250 g** margarina
- **4 kutije** munchmallowa
- **1 kašika** brašna
- **1-2 kesice** šlaga (za ukrašavanje torte)

## Priprema

Belanca umutiti sa šecerom, zatim dodati brašna, orahe, korice od limuna, i prašak za pecivo. Sve to lagano umešati. Dobijenu smesu podeliti na dva dela, i peći u četvrtastoj tepsiji obloženoj pek papirom na 180 - 200 C, jedno 15-20 minuta, (sve zavisi od jacine rerne koliko se dugo kora pece- moja se pekla 15 minuta). Ostaviti kore da se suše na čistim krpama, (nemojte da se plašite, ako su lepljive-takve treba da budu).

Fil: Žumaca umutiti sa šećerom. Puding pomešati sa 150 ml mleka, pa dodati jajima. Zatim dodati kašiku brašna. Sve dobro izmešati. U mešuvremenu staviti ostalo mleko da se kuva. 2-3 kutlance vuceg mleka postepeno dodavati filu i mešati brzo da se ne naprave grudvice. Umucen fil dodati preostalom mleku, i sve vreme mutiti da ne zagori, (mutiti mikserom je najbolji nacin, da ne zagori fil). Kada se fil zgusne, skloniti ga sa vatre i ostaviti da se hladni. Na kraju dodati umucen margarin sobne temperature u fil. Sve dobro umutiti.

Fil odvojiti na 2 dela. Odvojiti keksice nožem od munchmallow. Kapice treba da budu bele i prekrivene cokoladom. U jedan deo fila dodati izdrobljene keksice od munchmallowa koje smo odvajali, a drugi deo ostaviti žut. Filovati na sledeci nacin: Kora-crni deo fila-penaste kapice munchmallowa-žuti fil-kora-šlag za ukrašavanje.

## **Savet**

Moj mali sestri? je tražio da mu teta napravi ovu tortu. Preletela sam preko okeana, samo da bi mu ispunila želju :) Tortu možete praviti i sa krem bananicama, samo u prvi deo fila dodati malo plazme.