

oko-manc uživancija



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1 kašika sirceta
- 150 gmlevenih oraha
- 3 kašike prezle

Za fil:

- 6 žumanaca
- 1 mleka
- 150 g šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 200 g čokolade za kuvanje
- 18 komada mancmeloa
- 1 veliko pakovanje kroasana sa čokoladnim punjenjem
- 20-ak komada petita keksa
- 100 ml soka od kajsije

Za dekoraciju:

- po potrebi šlag
- po želji rendana čokolada

Priprema

Umutiti belanca i šećer (uz dodatak kašike sirceta) tako da bude penasto. Zatim dodati mlevene orahe i prezle i lagano umešati kašikom, da se smesa ujednaci. Peci u plehu sa pek-papirom na 180 stepeni oko pola sata.

Žumanca dobro umutiti mikserom. Od litra mleka odvojiti 150-200 ml, u kome cete razmutiti puding. Ostatak mleka staviti da se kuva sa šećerom. Kada pocne da vri, smanjiti temperaturu i umešati umucena žumanca i puding. Kuvati na laganoj vatri, dok se ne dobije gust krem. Sacekati da se skuvani fil ohladi, pa mu dodati umucen margarin i lepo sjediniti. Kada je smesa dobro umucena, fil podeliti na dva dela. U prvi deo dodati 200 grama otopljene cokolade i izmrvljen biskvit, tj donji deo mancmeloa (prethodno svaki mancmelou keks podeliti tako što odvojimo biskvit i meki deo posebno). Druga polovina fila ostaje žuta.

Keks umakati u sok, kako bi omekšao. Reati na sledeci nacin: kora - pola coko fila - meki deo mancmeloa - druga polovina coko fila - red keksa - pola žutog fila - kroasani - druga polovina žutog fila - šlag. Kad se poreaju kroasani, blago ih pritisnuti, pa preko rasporediti ostatak fila. Tortu ukrasiti po želji.

Savet