

****Ljubavna****



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6 bjelanaca
- 2 kašike brašna mekog
- 1 kašika ulja
- 6 kašika šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike mljevenog keksa

Za fil:

- 6 žumanaca
- 1 lmljeka
- 6 kašika brašna
- 6 kašika šecera
- 2 kesice pudinga od vanilije
- 150 g **Menaž** čokolade
- 250 g margarina sa ukusom ruma

I još:

- 1 **pakovanje** petitber keksa od kaka
- mlijeko za natapanje keksa

Za dekoraciju:

- 2 vrecice šlaga
- 50 g Menadž čokolade
- mljeveni keks za posipanje

Priprema

Bjelanca mutiti u cvrsti snijeg, postepeno dodavati šećer pa dodati ulje i prethodno pomiješano brašno, keks i prašak za pecivo. Rucno umiješati. Pleh obložiti papirom za pečenje. Izliti smjesu i peci u zagrijanoj rerni na 180 stupnjeva oko 15-20 minuta. Pecenu koru poprskati sa malo mlijeka.

Žumanca pjenasto umutiti, dodati puding, brašno i malo mlijeka, a ostalo mlijeko zagrijati te skuhati fil, kao puding. Dobro ohladiti. Pjenasto umutiti margarin sa šećerom i sjediniti sa filom. Fil podijeliti na dva dijela pa u jedan dodati na pari istopljenu čokoladu.

Koru namazati filom od čokolade, poslagati keks natopljen u mlijeku, nanijeti žuti fil, preko opet keks, pa opet fil od čokolade. Malo čokoladnog fila odvojiti, dodati mu istopljenu čokoladu i oblikovati kuglice. Tortu ukasiti šlagom, kuglicama, mljevenim keksom i sjeckanom čokoladom.

Savet

Ako volite rum, slobodno ga dodajte u fil, uz margarin s okusom ruma. U slast!! :)