

## Teodora torta (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 12 kašikamlevenih oraha
- 4 kašikeprezli
- 2 rebrarendane **Menaž cokolade**

#### Za fil:

- 500 mlmleka
- 1 kesicapudinga sa ukusom cokolade
- 3 jajeta
- 250 gšecera u prahu
- 100 g**Menaž cokolade**
- 250 gmargarina
- 5 kašikamlevenih oraha

#### Za dekoraciju:

- 200 mlslatke pavlake
- 50 g**Menaž cokolade**

### Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šecera, pa dodati 12 kašika mlevenih oraħa, 4 kašike prezli, 2 rebra izrendane Menaž cokolade i na kraju sneg od 8 belanaca. Sipati u podmazan, brašnom posut pleh i peci. Ovlaenu koru preseći na dva dela.

Od 500 ml mleka odvojiti malo, a ostatak staviti da se kuva. U odvojeno mleko dodati umucena jaja i prašak za puding sa ukusom cokolade, pa sipati u mleko kad provri. Dodati izlomljenu Menaž cokoladu i kuvati dok se krem ne zgusne. Posebno umuti margarin sa prah šecerom pa ovu masu dodati ohlaenom kremu. Dodati mlevene orahe i sve dobro sjediniti.

Staviti prvo jednu koru, premazati je filom, staviti drugu koru i celu tortu premazati filom.

Umutiti slatku pavlaku, dodati rastopljenu Menaž cokoladu, sve dobro izmešati i dekorisati tortu.

## **Savet**