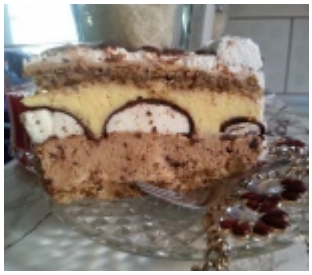
Mancmalow torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora 2x:

- **5**bjelanaca
- **5 kašika**šecera
- **50 g**mljevenih oraha
- **2 kašike**brašna
- **malo rendane**limunove korice
- **malo**praška za pecivo

Za fil:

- **10**žumanjaka
- **3**pudinga od vanilije
- **250 g**šecera
- **1 kašika**brašna
- **2**vanilin secera
- **250 g**margarina
- **7 dl**mlijeka

I još:

- **18 kom**mancmalow
- **200-300 ml**šlaga
- **100 g**cokolade za ukrašavanje

Priprema

Umutiti bjelanca u cvrst snijeg sa šecerom pa dodati brašno, orahe, prašak za pecivo i koricu limuna pa promiješati varjacom. Isresti u okrugni kalup za torte u koji smo stavili papir za pecenje i peci u zagrijanoj rerni na 200 stepeni 10-15 minuta.

Odmah izvaditi koru na ravnu površinu i ispeci drugu koru koju smo pripremili na isti nacin dok se prva kora pekla.

Umutiti jaja, brašno i pudinge sa malo mlijeka. Preostalo mlijeko staviti da prokuha sa šecerom i vanilin šecerom. Kada prokuha dodati smjesu od žumanaca i neprekidno miješati dok ne bude dovoljno gust fil. Ostaviti da se ohladi pa dodati margarin i izmijesati mikserom da se sjedini.

Fil poloviti na dva dijela. Mancmalow odvojiti od keksa i fila pomocu noža. U jednu polovicu fila dodati izmrvljene kekse mancmalowa, a drugi neka ostane žut.

Reati: kora - smedji fil - mancmalow - žuti fil - kora...

Tortu ukrasiti šlagom i dekorisati po želji.

Savet

Vrijedi napraviti... Jako je ukusna.