

## *Minion torta*



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za koru (x3):**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikemlevenih oraha
- 1 kašikacokolade u prahu
- 1 kašikabrašna

### **Za natapanje kora:**

- 400 mlcokoladnog mleka

### **Za I fil:**

- 500 gmargarina za mazanje
- 250 gšecera u prahu
- 400 gmlevene plazme
- 4 cašekisele pavlake

### **Za II fil:**

- 200 gšlaga
- 200 mlmineralne vode

## Za fondan:

- **1 puna kašikameda**
- **50 gmargarina**
- **10 gželatina**
- **30 mlvode**
- **600 gšecera u prahu**
- plava, žuta,crvena gel boja za torte

## Priprema

Umutiti jaja i šećer penasto dok ne pobeli. Dodati mlevene orahe, čokoladu u prahu i brašno. Izmešati varjačom i sipati u okrugli pleh prečnika 26 cm predhodno obložen pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Umutiti 3 ovakve kore.

Za fil je potrebno da margarin i šećer u prahu umutite penasto. Dodajte pavlaku i mlevenu plazmu. Šlag umutite čvrsto sa mineralnom vodom. Na plato stavite prvu koru, natopite je čokoladnim mlekom, premažite polovinom prvog fila pa polovinom drugog fila. Stavite drugu koru pa ponovite postupak filovanja. Stavite i treću koru i premažite samo jednom kašikom fila. Preko treće kore ide fondan.

Za fondan otopite med, dodajte margarin. Želatin prelijte mlakom vodom i ostavite par minuta da nabubri. Sklonite sa šporeta, pustite par minuta da se prohladi pa dodajte nabubrela želatin. Mešajte da se smesa izjednači. U vunglu sipajte pola šećera u prahu, napravite udubljenje i sipajte polako smesu, mešajte varjačom. Polako dodajte šećer i umesite glatko testo. Fondan je gotov kad se ne lepi za ruke.

Na radnu površinu stavite prijanjajuću foliju preklapajuću je. Ja sam tri puta stavila foliju tako da mi je bila potrebna radna površina od oko 80x40 cm.

Fondan podelite na dva jednaka dela i vrlo mali deo za oko i srca. Na jedan deo stavite žutu gel boju i mesite dok se ne izjednači smesa. Stavite na foliju, prekrijte samolepljivom folijom i rastanjite oklagijom. Merite metrom, žutim delom treba da se pokrije polovina torte.

U drugi deo stavite plavu boju. Postupak ponovite i prekrijte ostatkom torte. Napravite kaiševe, oko i zube. Dobro rashladite i uživajte. Prijatno!

## Savet