

Menadžina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 pakovanj**apiškota
- **1 šolja** espresso kafe
- **9**jaja
- **250 g**putera
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **100 g**mlecne cokolade
- **1**pomorandža
- **2**šlag pene

Priprema

Skuvati espresso i ostaviti da se ohladi. Umakati piškote i reati po dnu i ivicama okruglog kalupa. Ostaviti deo piškota za gornju koru.

Za kremu odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg. Žumanca penasto umutiti sa šećerom u prah, dodati puter pa izmiksati da se dobije fina, kremasta smesa.

Obe vrste cokolade zajedno otopiti na pari. Malo prohladiti i sipati u smesu od žumanaca i putera. Dodati sok i koricu od jedne pomorandže.

Laganim potezima špatulom umešati sneg od belanaca, da se smesa lepo ujednaci. Sipati je preko piškota.

Složiti gornju koru od piškota.

Umutiti dve šlag pene, pa premazati tortu. Ukrasiti je po želji. Ostaviti je u frižideru bar dva sata da se stegne.

Savet