

Delimano torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **11 kašika**šecera
- **2 kašike**brašno
- **3**pudinga od vanile
- **100 g**cokolade
- **750 ml**mleko
- **2 kašike**eurokrema
- **250 g**margarin
- **20**puslica
- **1 konzerva**ananasa
- **1**šlag od cokolade
- **200 g**cokoladne glazure

Priprema

Sjediniti šest belanaca, dva žumanca, šest kašika šecera, dve kašike brašna, puding od vanile i 100 grama izrendane cokolade. Sve dobro promešati, pa izliti u kalup i ispeci patišpanj. Kad se ohladi, preseći ga na dva dela. Za fil skuvati mleko, dodati preostali puding, žumanca i šecer. Kad se prohladi, umešati margarin i sjediniti. Podeliti fil na dva dela, pa u jedan staviti eurokrem. Tortu filovati sledecim redom - kora, žuti fil, ananas isecen na kockice, preko puslice, fil sa eurokremom, kora. Tortu preliti Menaž glazurom i šlagom.

Savet