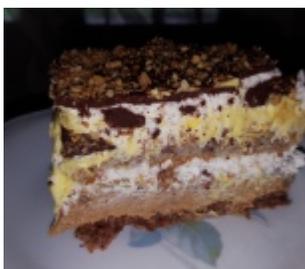


Mu-Mu torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **14** belanaca
- **14 kašika** šecera
- **18 kašika** krupno mlevenog, prženog lešnika
- **2 kašike** brašna

Fil 1:

- **14** žumanaca
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** bele cokolade
- **200 g** milka cokolade sa krupnim lešnicima
- **200 g** bele milka cokolade
- **50 g** cokolade
- **250 g** putera ili margarina

Fil 2:

- **200 g** šlaga
- **100 g** prženih mlevenih lešnika

Glazura:

- **100 g** cokolade

- 50 mlulja

Priprema

Za koru umutiti 7 belanaca dodati 7 kašika šecera i mutiti mikserom dok se ne umuti u cvrst šne. Zatim dodati lešnike i brašno i polako kašikom izmešati. Peci 15-20 minuta na 180°C. Peci 2 kore.

14 žumanaca umutiti sa 200 g šecera i staviti na paru da se kuva. Dodati 200 g bele cokolade i 100 g bele Milka cokolade. Kad je fil gotov ostaviti da se ohladi, pa dodati margarin i dobro izraditi. Fil podeliti na dva dela. U prvi deo fila dodati seckanu bela Milka cokoladu, a u drugi fil dodati topljenu crnu cokoladu i 200 g topljene Milka cokolade sa krupnim lešnicima.

Umutiti šlag sa mlekom da bude malo cvršci i dodati lešnike.

okoladu otopiti sa uljem. Filovati: kora, crni fil, šlag, kora, žuti fil, šlag, glazura. Tortu okolo ukrasiti šlagom. Prijatno!

Savet

Veoma ukusna i dosta velika torta pogodna za slavlja.