

## Minjon torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **12**jaja
- **600** gšecera
- **150** gmlevenih oraha
- **150** gmlevenih badema
- **150** gmlevenih lešnika
- **3** kašikebrašna
- **1** šoljicamleka
- **1** kesicavanilin šecera
- **250** gputera
- **50** gcrne cokolade
- Za glazuru:
- **100** gcrne cokolade
- **100** gbele cokolade
- **6** kašikaulja

## Priprema

Za prvu koru umutiti 4 belanceta u cvrst sneg, postepeno dodajuci 120 g šecera, pa pažljivo umešati 150 g mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Peci u plehu koji je prethodno podmazan uljem i posut brašnom ili obložen papirom za pecenje na 180 stepeni C, oko 20 minuta. Druga kora je ista, samo se umesto oraha, stavljaju lešnici. Treca kora je tako?e ista kao prva, samo se stavljaju bademi umesto oraha. Za fil, umutiti 12 žumanaca na pari sa 240 g šecera, šoljicom mleka, vanilin šecerom i kuvati dok se ne zgusne. Kada se ohladi, dodati puter. Fil podeliti na dva dela, pa u jedan staviti 50 g rastopljene cokolade. Kore filovati tamnim i svetlim filom, pa celu tortu preliti naizmenicno crnom i belom cokoladnom glazurom.

**Savet**