Mancmelou torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **8**belanaca
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**mlevenog oraha
- **2 kašike**brašna

Fil:

- **1 l**mleka
- **8 kašika**šecera
- **8**žumanaca
- **3** pudinga od vanile
- **3 kašike**brašna
- **250 g**maslaca
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **4 kutije**mancmeloa

Priprema

Za koru umutiti 4 belanceta uz postepeno dodavanje 4 kašike šecera dok ne bude cvrst šam. Lagano umešati kašiku brašna i 4 kašike mlevenih oraha. Sipati u kalup precnika 26 cm koji je obložen papirom za pecenje i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još jednu koru.

Za fil umutiti žumanca, dodati puding, brašno i sa malo mleka sve dobro razmutiti da nema grudvica. Ostatak mleka staviti da prokuva sa šecerom, pa u provrelo mleko zakuvati puding. Mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Izmiksati maslac i šecer u prahu, pa postepeno dodavati ohlaen fil i sve dobro sjediniti. Fil podeliti na dva dela. Penasti deo mancmelou odvojiti od keksica, pa keks izdrobiti u jednu polovinu fila. U drugi deo fila umešati otopljenu cokoladu.

Na tacnu staviti prvu koru, premazati vanil filom, pa složiti penasti deo mancmelou. Zatim preko toga premazati coko filom i pokriti drugom korom. Dekorisati po želji.

Savet