

Megi torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **21** belance
- **21 kašika** šecera
- **21 kašika** mlevenih oraha
- **3 pune kašike** brašna

Čokoladna glazura:

- **100 g** margarina
- **200 g** čokolade

Fil:

- **21** žumance
- **21 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **120 ml** mleka
- **2** margarina
- **300 g** jaffa keksa
- **100 ml** čokoladnog mleka

Još:

- 200 g šlaga

Priprema

Kore: Umutiti 7 belanaca, sa 7 kašika šecera u cvrst sneg. Na kraju umešati lagano varjacom 7 kašika mlevenih oraha i 1 punu kašiku brašna. Sipati u pleh (obložen pek papirom) i peci na 180 stepeni dok ne porumeni ili dok se ivice kore ne odvoje od ivice pleha. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Čokoladna glazura: rastopiti 200g čokolade sa 100 g margarina, i svaku pecenu koru prelići ovom čokoladnom glazurom.

Fil: Umutiti 21 žumance sa 21 kašikom šecera i 3 kašike brašna. Dodati 120 ml mleka i kuvati na pari, na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ohladiti.

300 g jaffa keksa iseckati na sitne kockice i prelići sa 100ml mleka i ostaviti 5 minuta.

Umutiti 2 margarina penasto i sastaviti sa ohlaćenim filom. Zatim dodati jafa keks (natopljen čokoladnim mlekom) i lagano sjediniti.

Finalni postupak: Kora - fil - kora - fil - kora - fil.

Na kraju umutiti šlag sa kiselom vodom ili mlekom, premazati tortu i ukrasiti po želji...

Savet

Torta je jako ukusna i meka. Svaki sastojak se oseti u kori. Nije teška za pravljenje, a idealnija za svake trenutke. Uživajte.