Mancmelou torta (3)

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 2 patišpanja:

- **8**belanceta
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna

Fil:

- **1 l**mleka
- **8 kašika**šecera
- **8**žumanca
- **3**pudinga od vanile
- **3 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**crne cokolade

I još treba:

- **16-18**belog mancmeloa
- **150 g**šlag za dekoraciju

Priprema

Patišpanj: 4 belanca umutiti sa postepenim dodavanjem šecera. Sjedinite 4 kašika mlevenih orahai jednu kašiku brašna, pa fodajte u umucena belanca. Promešajte lagano i sipajte u kalup. Pecite u zagrejanoj rerni na 200°C oko 15 minuta, ili zavisno od vaše rerne. Na isti nacin pripremite i drugi patišpanj. Fil: Žumanca blago umutite, dodajte brašno, puding i 150 ml mleka. Ostatak mleka skuvajte sa šecerom. Kada provri dodajte smesu sa žumancima i skuvajte kao što kuvate puding. Ostavite da se ohladi. Izmiksajte margarin i šecer u prahu. Postepeno dodajte ohlaeni fil i sve zajedno umutite da se lepo sjedini, a onda fil podelite na dva dela. Pažljivo odvojite gornji deo mancmeloa od donjeg, a zatim donji deo izmrvite i dodajte u prvi deo fila. U drugi dodajte 100g istopljene crne cokolade. Na tacnu stavite prvi patišpanj, prefilujte vanil filom. Preko fila stavite gornji deo mancmeloa, a onda i cokoladni fil. Stavite i drugi patišpanj. Odozgo šlag.

Savet

Prijatnooo!