

Minjon torta



Sastojci

Potrebno je:

- 2 margarina
- 650 g šećera u prahu
- 15 jaja
- 700 g čokolade za kuvanje
- 9 kašika brašna
- 700 g šlaga
- 1 l mleka

Priprema

Umutiti 2 margarina sa 650 g šećera u prahu.

Odvojiti belanca od žumanaca i posebno ih umutiti. U umućeni margarin i šećer u prahu, dodati umućena žumanca, rastopljenju čokoladu i umućena belanca.

Sve to umutiti mikserom i od dobijene smese, odvojiti u posebnu posudu 39 kašika.

Zatim u odvojenu smesu, dodati 9 kašika brašna. U pleh obložen aluminijumskom folijom, staviti 13 kašika smese, u koju smo dodali brašno i peći kore na 200 stepeni 10-15 minuta. Postupak ponoviti još 2 puta, tako da dobijemo 3 kore.

Umutiti 700 g šlaga sa 1 litar mleka.

Kore filovati tako što na prvu kore namažemo dobijen fil, a preko fila šlag, zatim staviti drugu kore, pa fil, šag i na kraju, staviti trecu kore.

A zatim celu tortu ukrasiti preostalim šlagom.