

## ***Medeni mesec***



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 3 kašike ulja
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g seckanih oraha
- 200 g eurokrema

#### **Za fil I:**

- 300 g melevenih oraha
- 200 g bele cokolade
- 100 g šecera u prahu
- 200 ml vrelog mleka

#### **Za fil II:**

- 1,5 l mleka
- 20 kašika šecera
- 5 pudinga od vanile
- 10 žumanaca
- 500 g margarina
- 300 g šecera u prahu
- 400 g mlevenog keksa
- 10 krem banana
- 100 g cokolade

- šlag (za ukrašavanje cele torte)

## **Priprema**

Kora: Umutiti belanca i šećer, pa kašikom umešati ulje, brašno i prašak za pecivo. Pleh obložiti papirom za pečenje, posuti orasima, izliti smesu za koru i peći 40 minuta na 150 C.

Kada se ohladi, prevrnuti koru i premazati je eurokremom.

Fil I: Belu čokoladu istopiti, pa sve sastojke pomešati. Kada se malo prohladi, fil naneti na koru.

Fil II: Skuvati pudging sa 10 kašika šećera i ohladiti. Žumanca i ostatak šećera umutiti, pa skuvati na pari.

Margarin i šećer u prahu umutiti, dodati pudingu i ohladjenim žumancima.

Sve podeliti na dva dela, u jedan dodati keks, a u drugi otopljenu čokoladu i seckane krem bananice.

Na tortu prvo naneti fil sa keksom, pa čokoladni fil. Celu tortu ukasiti šlagom.