

Srce torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora

- 3 belanceta
- 3 kašike šecera
- 3 žumanceta
- 2 kašike brašna
- 1 kašik aulja
- 1 kašik kakaa

Fil:

- 1/2 l mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 kesice vanilin šecera
- 10 kašika šecera
- 125 g margarina

Potrebno je još:

- 150 g medenog srca
- 1 manje pakovanje Munchmallow
- 2 kesice šlaga za ukrašavanje
- 150 g čokolade za glazuru

Priprema

Odvojimo belance od žumnaca, belance umutimo u cvrst sneg, dodamo šecer, i redom sve ostalo. Pecemo na 180 C. Pecemo ukupno 3 kore u obliku srca. Pripremamo fil: Stavimo mleko da provri sa šecerom, posebno umutimo puding sa malo mleka i sve zajedno pomesamo i kuvamo par minuta da dobijemo gust krem. Kad se ohladi umutimo sa 125 g margarina, i fil podelimo na 2 dela: u prvi deo dodamo seckane medenjake, u drugi deo dodamo seckani munchmalow. Filujemo tortu, prva kora, prvi fil, druga kora drugi fil, treca kora, prelijemo glazurom od cokolade i ukasimo šlagom! Prijatno!

Savet

Ja ne volim preslatke torte, pa mi je sa ovoliko šeera torta jako dobra, kome nije dosta neka u fil doda jos šeera.