

Mint-chily torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 4 jajeta
- 200 g brašna
- 2 kesice praška za pecivo
- 200-300 g čokolade za kuvanje
- po ukusu čili u prahu

Fil:

- 400 g šlaga
- 300 ml mleka
- 5-10 kesica čaja od menta

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom, dodati jaja i nastaviti sa mucenjem. U umućenu smesu umešati brašno sa praškom za pecivo i dobro promešati drvenom varjačom. Čokoladu otopiti na pari, malo je ohladiti i dodati prethodnoj smesi, po malo dodavati čili, sve dok ne dobijete željenu ljutinu.

Smesu podeliti na dva dela pa ispeci dve kore na 170 C oko 60 minuta.

U šerpici sa mlekom staviti kesice čaja pa zagrevati do ključanja, skloniti sa ringle i ostaviti sa strane da se

dobro ohladi. Dobro ohlaenim mlekom umutiti cvrst šlag (ako vam ponestane ovog mleka dodajte obicno mleko). Filovati kore ovim kremom, ostaviti malo krema da premažete celu tortu, pa je ukasite rendanom cokoladom.

Savet