

Menaž torta sa orasima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojeći

Za koru:

- **6**jaja
- **150** g šecera
- **2** kašike vruće vode
- **1** vanilin-šecer
- **1** kesica prška za pecivo
- **50** g brašna
- **200** g mlevenih oraha
- Za prelivanje kore:
 - **100** g cokoladne glazure
 - Za fil:
 - **100** g cokolade
 - **500** ml slatke pavlake
 - **2** kesice šlag fixa

Priprema

Za koru: Umutiti belanca sa šcerom i vanilin-šcerom, dodati žumanca i vrucu vodu, umutiti te iskljuciti mikser. Umešati mlevene orahe i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano promešati kašikom (ili

varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom te peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi te je preseći napola (horizontalno). Jedan deo kore ostaviti za podlogu, a drugi deo kore izmrviti i pomešati sa rendanom cokoladom. Za fil: mutiti slatku pavlaku i šlag fix dok ne dobiju potrebnu cvrtstinu te u smesu umešati rendanu cokoladu i izmrvljenu koru. Sve pomešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, preliti je cokoladnom glazurom, potom naneti fil. Ostaviti tortu da se stegne te je dekorisati po želji.

Savet