Torta Orhideja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera
- **100 g**kokosovog brašna
- **2 kašike**pšenicnog brašna

Za fil:

- **6**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**gustina
- **750 ml**mleka
- **100 g** pecenog izmrvljenog lešnika
- **100 g**kokosa
- **100 g**suvog groža
- **250 g**margarina

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlaga

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šecerom, dodati kokos, brašno, pažljivo promešati i sjediniti sastojke za koru. Razliti u kalup i peci jednu koru, u rerni zagrejanoj na 180 C oko 20 minuta.

Na pari umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno i promešati. Gustin razmutiti sa malo mleka, a preostalo mleko zagrejati, zatim dodati gustin i skuvati dok se ne zgusne Sjediniti sa smesom od žumanaca i ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti margarin, sjediniti sa ohlaenim filom i na kraju dodati izmrvljeni lesnik, kokos i suvo grože. Fil dobro promešati i sjediniti sastojke.

Ohlaenu koru premazati filom, dekorisati šlagom i ostaviti da se ohladi.

Savet