Torta španski vetar (2)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- **10**belanaca
- **400 g**šecera
- **2 kašike**sirceta

Fil:

- **10**žumanaca
- **200 g**šecera
- **500 ml**mleka
- **5 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**seckanih oraha

Za ukrašavanje:

- **200 g**šlaga
- **3 dl**gazirane vode

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 200 g šecera i 1 kašiku sirceta. Masu staviti u veci pleh i sušiti 1-1,5 sat na 100 stepeni. Kad se osuši koru uzduž iseci da se dobiju 2 kore. Tako ispeci i drugu koru iseci da se dobiju dve. Ukupno ima

4 kore. Fil: Umutiti 10 žumanaca sa 200 g šecera i 5 kašika brašna. Ovo kuvati u 1/2 litra mleka. Kad se skuva i ohladi, dodati jedan umucen margarin, 100 g mlevenih oraha i 100 g seckanih oraha. Filovati tortu i ukrasiti sa 200 g šlaga umucena sa 3 dl gazirane vode.

Savet