

Nugat torta (4)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **4**belanaca
- **6** kašikašecera
- **60** gseckanih lešnika
- **2** kašikemlevenog Plazma keksa

Za fil:

- **20**žumanaca
- **1** l mleka
- **16** kašikašecera
- **4** kesicepudinga od vanile
- **8** kašikašecera u prahu
- **500** gmargarina
- **200** gbele mlecne cokolade
- **200** gmlecne cokolade sa lešnikom
- **200** gmlevenih pecenih lešnika

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, zatim dodati seckane lešnike i mleveni keks i sjediniti masu varjacom. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci koricu desetak minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Tako ponoviti još 4 puta

Od litra mleka odvojte 2 dl i razmutite žumanca i puding, pa procedite kroz cedilo da nebi bilo grudvica. Ostalo mleko stavite da provri sa 16 kašika šecera i kada provri skuvajte fil. Ostavite da se dobro ohladi. Umutite margarin sa šecerom u prahu i sjedinite sa ohladjenim pudingom. Podelite na dva dela i u jedan dodajte otopljenu belu cokoladu, a u drugi deo otopljenu mlecnu cokoladu sa lešnikom i mlevene lešnike.

Filujte naizmenično: kora - braon fil, kora - žuti fil, kora - braon fil, kora - žuti fil, kora - braon fil. Okolo dekorisite fondanom ili šlagom.

Savet