

Torta Kitty



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **10**bjelanjaka
- **20** kašika šecera
- **2** kašikelimunovog soka
- **200** gsjeckanih oraha

Za fil:

- **10**žumanjaka
- **3**pudinga od vanilije
- **1** kašika gustina
- **700 ml** mlijeka
- **200 g** šecera
- **100 g** cokolade za kuhanje
- **4** kutijemunchmallowa
- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g**margarina

Priprema

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka, uz lagano mucenje dodavati kašiku po kašiku šecera. Pred sam kraj mucenja

dodati 2 kašike limuna. Pleh obložiti ppirom za pecenej i ravomijerno rasporediti sjeckane orhe. Smjesu izliti i rasporediti. Koru peci u vec zagrijnoj pecnici na 150 C 10 minuta, a poslije smanjiti tempreaturu na 120 C i tako peci tj. sušiti oko 50 minuta. Kada je kora gotova pecnicu iskljuciti i koru ostaviti u tako toploj pecnici da se ohladi. Ohlaenu koru okrenuti tako da sloj sa orasima bude gore. Umutiti žumanjke, puding od vanilije pomiješan sa jednom kašikom gustina, to sve sastaviti i sipati u vec prokuhalo 700 ml mlijeka u koje dodamo 200 g šecera. Ohlaenoj kremi dodati 150 g margarina, smjesu pjenasto izjednaciti i podijelitije na dva jednakaka dijela. U jedan dio staviti 100 g cokolade za kuhanje. Finalni postupak: kora, cokoladni fil, zatim poredati munchmallow, preko ide žuti fil. Tortu dekorisati šlagom.

Savet