

Grcka torta (zvezda)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

време pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanaca
- 30 kašika šecera
- 15 kašika mlevene plazme
- 15 kašika mlevenih lešnika
- 1 prašak za pecivo

Krema žuta:

- 15 žumanaca
- 150 g prah šecera

Krema bela:

- 0,5 l mleka
- 5 kašika gustina
- 5 kašika šecera
- 375 g margarina

Još:

- **100 g** bele milka cokoalde
- **100 g** crne milka cokoalde
- **150 g** lomljene plazme
- **150 g** seckanih lešnika

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera. Dodati trecinu praška za pecivo, 5 kašika plazme i 5 kašika mlevenih lešnika, pa polako izmešati varjacom da se sjedini. Peci u pek papirom obloženom plehu na 200 stepeni dok kora ne porumeni. Ispeci tako 3 kore.

Skuvati na pari žumanca sa prah šecerom i ostaviti da se ohladi.

U mleku skuvati gustin i šecer. Kada je krema kuvana, bude baš dosta gusta. Gušća nego kada se kuva puding. Kada se i ova krema ohladi, slediniti sa žutim kremom. Dodati i margarin i dobro umutiti mikserom.

U fil dodati, seckane na kockice, obe milke, lomljenu plazmu i seckane lešnike. Izmešati kašikom i filovati kore. Kora-fil-kora-fil-kora. Ukrasiti po želji sa 4 kesice šlaga umucenih po uputstvu sa kesice, glazurom od cokolade ili fondanom.

Savet