

Kikina torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanca
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**mleveni lešnik
- 1 **puna kašika**brašno

Fil I:

- 15žumanca
- 10 **kašika**šecera
- 3pudinga slatka pavlaka
- 1 lmleko
- 1margarin
- 250 **g**šecer u prahu
- 200 **g**mleveni lešnik

Fil II:

- 500 **ml**slatka pavlaka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati mleveni lešnik i brašno, sve izmešati i peci koru. 3X

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati puding i 100 ml mleko i skuvati u preostalo mleko. Kad se ohladi dodati umućen margarin sa šećerom u prahu i na kraju mleveni lešnik.

Umutiti slatku pavlaku.

Savet

Filovati kora - fil I - fil II - kora..... Po želji preko slatke pavlake možete dodati višnje ili neko drugo voće.