

Amos i Bak



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **16** bjelancaca
- **16 kašika** šecera
- **400 g** sjeckani oraha
- **4 kašika** brašna

Fil:

- **16** žumanaca
- **16 kašika** šecera
- **2** vanil šecera
- **375 g** margarina
- **200 g** šlaga
- **300 g** višnje
- **200 g** ananasa (iz konzerve)
- **150 g** lješnika
- **150 g** badema

Priprema

Kora: Umutiti 4 bjelanceta, 4 kašika šecera, zatim lagano umješati 100 g oraha i 1 kašika brašna. Ispeci 4 ovakve kore. Peci-sušiti na 170C oko 25 minuta.

Priprema fila: Umutiti 16 žumanaca sa 16 kašikom šecera, dodati 2 vanil šecera i kuvati na pari oko 30 minuta.

U ohlaeno dodati margarin. Posebno umutiti šlag i lagano sjediniti sa filom.

Filovanje torte: kora-fil višnje, druga kora-fil-aanas, treca kora-fil-sitno sjeckan lješnik, cetvrta kora-fil- sjeckani badem. Svaku koru namazati i sa drude strane, da se lakse zalijepi za voce.

Savet

Na slici je samo pare torte da bi izgledalo kao komad sira.