Nutela torta sa bademom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g**badema
- **7**belanaca
- **2 kašike**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **150 g**šecera u prahu
- **1**limun

Za fil:

- **7**žumanaca
- **150 g**šecera u prahu
- **5 kašike**šecera
- **2**vanilin šecera
- **2**pudinga od vanile
- **2 kašike**brašna
- **800 ml**mleka
- **200 g**margarina

Ostali sastojci:

- piškota
- nutele
- slatke pavlake

Priprema

Kalup za tortu obložiti papirom za pecenje i po njemu rasporediti 100g sitno iseckanih badema. Peci ih u rerni na 150 C oko 15 minuta.

Posebno umutiti belanca sa šecerom u prahu, i sokom od limuna. Dodati brašno, prašak za pecivo i 50 g seckanih badema. Pripremljenu smesu preliti preko pecenih badema i nastaviti sa pecenjem na 180 C oko 20 minuta.

U šerpu sipati 600ml mleka, dodati šecer i ostaviti da prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa žumancima, brašnom vanilin šecerom, sipati u kljucalo mleko i kuvati uz stalno mešanje dok ne zgusne. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu pa dodati u ohlaenu smesu od pudinga pa mutiti mikserom dok se ne sjedini.

Gotovi koru prevrnuti na tacni tako da poceni badem bude odgore.

Pecene bademe premazati polovinom nutele, pa preko nje naneti polovinu kreme.

Preko fila poredjati piskote, pa premazati drugom polovinom nutele pa drugom polovinom kreme.

Tortu ukrasiti po žalji umucenom slatkom pavlakom.

Savet