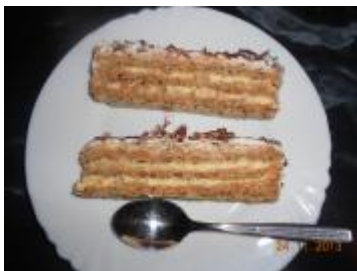


Milka torta (3)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 180 gmlevenih lešnika
- 3 praška za pecivo
- 3 kašike brašna

Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 puding od vanile
- 4 kašike brašna
- 12 žumanaca
- 5 kašika šecera
- 125 g margarina
- 150 g milka čokolade sa lešnicima
- 150 g milka bele čokolade
- 1 vanilin šećer
- 2 šlaga

Za premazivanje:

- 2 šlaga

Priprema

Izlupajte 4 belanca sa 4 kašike šecera pa dodajte 60 gr lešnika i na kraju 1 prašak za pecivo pomešan sa 1 kašikom brašna.

Izlijte u podmazan pleh.

Pecite na 200 stepeni 15 minuta. Napravite 3 ovakve kore.

Stavite mleko da provri. Pomešajte puding, šecer, žumanca i brašno pa ukuvajte u mleko.

Kada se fil ohladi dodajte margarin i podelite fil na dva dela. U prvi deo stavite 150 g milka cokolade sa lešnicima a u drugi deo 150 g bele milka cokolade i 1 vanilin šecer. Posebno ulupajte 2 šlaga i u oba fila stavite po jedan ulupan šlag.

Na tacnu reagte koru, braon fil, žuti fil...

Ponovo koru, braon fil, žuti fil, kora, braon fil, žuti fil i od gore premažite šlagom.

Savet