

## *embrelen torta*



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Patišpanj:**

- **18** belanca
- **450** gšecera
- **450** gmlevenih oraha
- **3** kašikebrašna

#### **Fil:**

- **18**žumanca
- **22** kašikešecera
- **5**vanile
- **100** gcokolada
- **375** mlmleka
- **3** kašikegustina
- **250** gmargarina
- **125** gmaslaca

#### **Grilijaš:**

- **350** gšecera
- **300** glešnika

### **Priprema**

Umutiti 6 belanca sa 150 gr šećera, 150 gr mlevenih oraha i 1 kašikom brašna. Ispeci ovakve 3 kore.

Fil: 15 žumanca, 18 kašike šećera kuvati na pari kad je gotovo dodati 5 vanile i 100 gr čokoladu. Posebno skuvati 375 ml mleka, 3 žumanca, 4 kašike šećera i 3 kašike gustina. Ohladjene filove sjediniti sa 250 g margarin i 125 g maslaca.

350 gr šećera rastopiti i dodati 300 gr pecenih lešnika, sipati u podmazan pleh. Kad se ohladi istucati u avan.

Filovati: kora - fil - grilijaš - kora - fil - grilijaš - kora - fil - šlag.

## **Savet**