

Grkinja torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **14** belanca
- **28 kašike** šecera
- **14 kašike** mlevenih oraha
- **14 kašike** mlevena plazma
- **1** prašak za pecivo

Fil I i II:

- **500 ml** mleko
- **200 g** šecera
- **5 kašike** brašna
- **14** žumanca
- **250 g** prah šecera

Fil III:

- **2** margarina
- **1 šoljica** vrelog mleka
- cokolada
- secnak orah

Priprema

Umutiti u četvrtasti pleh 2 kore od po 7 belanca, 14 kašike šećera, 7 kašike mlevenih oraha, 7 kašike mleveni plazma keks i 1/2 pecivo.

Fil I: u 500 ml mleka, 200 g šećera skuvati 5 kašika brašna.

Fil II: 14 žumanca i 250 g prah šećera skuvati na pari.

Fil III - 2 margarina mutiti mikserom uz postepeno dodavanje 1 šoljice vrelog mleka.

U umućen margarin dodati ohlaen fil 1 i fil 2 i sve lepo sjediniti zatim dodati lomljen plazma keks, seckanu mlečnu čokoladu i seckane orahe.

Filovati između korica puno fila i dekorisati po želji šlag kremom.

Savet