

Dinastija torta



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Kora:

- **10**belanca
- **150** gšecera
- **100** gseckanih oraha
- **2** kašikebrašna

Fil 1:

- **10** žumanca
- **1** šoljicamleka
- **1** šoljicašecera

Fil 2:

- **500** mlmleka
- 2puđinga od vanile

Fil 3:

- **250** gmargarina
- **250** gprah šecera
- **100** gcokolade
- **100** goraha

Priprema

Od navedene smese za kore ispeci u okrugli kalup 2 patispanja.

Fil I: Žumanca, mleko i šećer kuvati na pari.

Fil II: Skuvati mleko i puding.

Fil III: Umutiti mikserom margarin i prah šećer zatim dodati ohlaene filove 1 i 2. Fil podeliti na dva dela, u jedan deo dodati 100 g istopljene cokolade, a u drugi deo 100 g seckane pecene orahe.

Filovanje: Kora - Fil sa orasima - Kora - Fil sa cokoladom- Dekoracija šlaf ili fondan.

Savet