

Grcka torta (4)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore 2x:

- 20 belanaca
- 800 g šecera
- 200 goraha (seckanih)
- 200 g keksa (mlevenog)
- 160 g brašna

Fil 1:

- 9 dl mleka
- 3 puding vanila
- 1 vanil šecer
- 300 g šecera

Fil 2:

- 20 žumanaca
- 400 g šecera u prahu

Za filove:

- 3 margarina
- 150 g bele čokolade
- 150 g crne čokolade

- 450 gkeksa

Priprema

Umutiti 10 belanca sa 400 grama šecera, kad se dobro umute belanca dodati 100 grama oraha, 100 grama keksa i 80 grama brašna i lagano promešati kašikom. U tepsiju staviti papir za pečenje i izliti masu. Kore susiti 30 minuta na 180 stepeni. Susiti dve ovakve kore. Fil 1: u 9 dl mleka skuvati puding od vanile, vanil šecer i 300 grama šecera. Fil 2: Umutiti 20 žumanaca sa 400 grama šecera u prahu i skuvati na pari. Kad se ohlade filovi izraditi 3 margarina dodati u fil na pari i sve to spojiti u fil sa pudingom. Zatim u to dodati 150 grama iseckane bele cokolade, 150 grama crne cokolade i 450 grama lomljenog keksa. Filovati kora - fil - kora, odozgo šlag. Ukrasiti po želji.

Savet

Torta je kremasta i jako ukusna.