Nugato torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **14**belanaca
- **16 kašika**šecera
- **6**žumanaca
- **100 g**mlevenih lešnika
- **10 kašika**rendane cokolade za kuvanje
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja

Fil I:

- **8**žumanaca
- **4 kašike**šecera
- **1**puding od vanile
- **10 kašika**brašna
- **1 l**mleka
- **500 g** margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **200 g**mleka u prahu
- **100 g**bele milke

Fil II:

- **400 g**šlaga
- **4 dl**mleka

- **200 g**milke sa lešnikom
- **100 g**mlevenih lešnika

Priprema

Kora: umutiti 7 belanaca sa 8 kašika šecera, dodati 3 žumanca i 1 kašiku ulja. Lagano umešati 50 g mlevenih lešnika, 5 kašika rendane cokolade i 1 kašiku brašna. Sve lepo sjediniti i peci koru na 180 stepeni. Od preostalog materijala napraviti još jednu koru.

Fil I: Mleko staviti da provri. Za to vreme umutiti 8 žumanaca sa 4 kašike šecera, dodati 1 puding od vanile (u prahu) i 10 kašika brašna. Kad mleko provri, dodati smesu sa žumancima i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 500 g margarina sa 250 g šecera u prahu, pa dodati 200 g mleka u prahu i istopljenu belu milku. Na kraju dodati ohlaeni fil i dobro sjediniti obe smese.

Fil II: Umutiti šlag sa hladnim mlekom, pa dodati dve izrendane milke i mlevene lešnike. Sve dobro sjediniti i filovati tortu na sledeci nacin: kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, a po želji ukrasiti šlagom.

Savet

Torta na slici ukrašena je sa pola kg šlaga i bila je teška skoro 6 kg. :)