# *Nugat torta (5)*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za 4 korice:**

- **20**belanaca
- **24 kašike**šecera
- **300 g**seckanih oraha ili lešnika
- **8 kašika**mlevenog plazma keksa

**Za fil:**

- **20** žumanaca
- **1 l**mleka
- **16 kašika** šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **8 kašika**šecera u prahu
- **375 g**margarina
- **200 g**bele mlecne cokolade
- **200 g**mlecne cokolade sa lešnicima
- **200 g** mlevenih pecenih lešnika
- fondan masa

## Priprema

Umutiti 5 belanca sa 6 kašika šecera, zatim dodati 75 gr seckanih oraha ili lešnika i 2 kašike mlevenog keksa, pa sjediniti masu varjacom. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci koricu desetak minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C. Tako ponoviti još 3 puta

Od litre mleka odvojte 2 dl i razmutite žumanca i puding, pa procedite kroz cedilo da nebi bilo grudvica. Ostalo mleko stavite da provri sa 16 kašika šecera i kada provri skuvajte fil. Ostavite da se dobro ohladi. Umutite margarin sa šecerom u prahu i sjedinite sa ohlaenim pudingom.

Podelite fil na dva dela i u jedan dodajte otopljenu belu cokoladu, a u drugi deo otopljenu mlecnu cokoladu sa lešnikom i mlevene lešnike.

Filujte naizmenicno: kora-braon fil, kora-žuti fil, kora-braon fil, kora-žuti fil, kora-braon fil. Okolo dekorišite fondanom ili šlagom.

## Savet