

Milka torta sa Kravica puterom



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **8** belanaca
- **8 kašikašecera**
- **16 kašika**mlivenih oraha
- **4 kašike**brašna

Za fil:

- **16** žumanaca
- **10 kašikašecera**
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1**margarin
- **1 paket**icMoja Kravica putera
- **600 ml**mleka
- **200 g**crne milka cokolade
- **200 g**lomljenih oraha
- **150 g**lomljenog keksa
- **7 kašikašecera**

Priprema

Korica: Belanca umutiti sa šećerom da se dobije cvrst šam, pa postepeno dodavati ostale sastojke. Koricu peci na 160 stepeni. Ispeci još jednu takvu koricu.

Žumanca sa 10 kašika šecera skuvati na pari i pustiti da se ohlade. Posebno skuvati 2 pudinga od vanile sa 7 kašika šecera u 600 ml mleka. Takoe ohladiti. Umutiti posebno 1 margarin i 1 paketić Kravica putera.

U umuceni puter dodavati postepeno ohlaeni puding, potom žumanca umucena na pari. Na kraju dodati lomljenu milka čokoladu, lomljene orahe i keks. Izmešati varjačom. Filovati: Korica-fil-korica-fil. Odozgo narendati čokoladu.

Savet