

Dijamant torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 300 glešnika
- 100 gcokolade za kuvanje
- 200 gkacao krem
- 200 gpudinga od vanile
- 500 gDijamant Classic margarina
- 300 gkeksa
- 700 gšecera
- 1 mleka

Priprema

Kora: 10 belanaca umutiti sa 300 g šecera u cvrst sneg. Pleh namazati uljem, staviti foliju, pa i nju premazati uljem. Po foliji posuti iseckane lešnike i preko toga ulupana belanca. Rernu zagrejati na 150°C i sušiti koru 75 min.

Pecenu koru prevrnuti na tacnu, polako odstraniti foliju i premazati lešnike sa 200g kakao krema.

Fil: u litri mleka skuvati 200 g pudinga od vanile umešanog sa 200 g šecera. Ostaviti da se ohladi. Na pari skuvati 10 žumanaca sa 200 g šecera. 500 g margarina izraditi mikserom, uz naizmenicno dodavanje kašike pudinga i kašike žumanaca.

Gotov fil podeliti u dve posude. Jedan fil ostaje žut, a u drugi dodati 100 g otopljene čokolade.

Na hladnu koru naneti čokoladni fil, zatim keks prethodno potopljen u mleko, potom čokoladni fil i odozgo šlag.

Savet