

Nesquik torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **24** belanaca
- **24 kašike** šecera
- **12 kašika** nesquika
- **24 kašika** mlevenih oraha

Za braon fil:

- **16 ž**umanaca
- **350 g** cokolade
- **16 kašika** šecera
- **250 g** margarina

Za žuti fil:

- **1 l** mleka
- **8 ž**umanaca
- **2 kesice** pudinga od slatke pavlake
- **350 g** šecera
- **10 kašika** brašna
- **250 g** margarina

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 6 kašika mlevenih oraha i 3 kašike nesquik praha. Sjediti, sipati u pleh obložen pek papirom i peci 15-20 minuta. Tako ponoviti još 3 puta.

Žuti fil: Žumanca, brašno i puding razmutiti u 2 dl mleka. Preostalo mleko staviti da provri sa šecerom i u vrijućem mleku skuvati fil. Kada se ohladi sastaviti sa umućenim margarinom.

Braon fil: Žumanca i šecer skuvati na pari, dodati lomljenu cokoladu i ostaviti da se ohladi. U ohlaeno, dodati umućen margarin i filovati korice naizmenicno. Kora-braon fil. kora-žuti fil...

Savet