

# **Nesquik san torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za korice:**

- **15**belanaca
- **15** kašika šecera
- **1** kesicapudinga od cokolade
- **1** kesicapudinga od vanile
- **1** kesicapudinga od slatke pavlake

### **Za fil:**

- **15**žumanaca
- **10** kašika šecera
- **10** kašikabrašna
- **1** l mleka
- **375** g margarina
- **200** g krem šлага
- **400** g Nesquika
- **2** dl hladne kisele vode

## **Priprema**

Korica 1: Ukutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od cokolade, sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci desetak minuta na 180 stepeni.

Korica 2: Ukutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od vanile, sjediniti i sipati u pleh

obložen papirom za pecenje. Peci desetak minuta na 180 stepeni.

Korica 3: Uputiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od slatke pavlake, sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci desetak minuta na 180 stepeni.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom, dodati brašno i 2 dl mleka, a preostalih 8 dl staviti da provri. U preovrelom mleku skuvati fil i u vruć dodati 200 g Nesquik praha. Ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati umucen margarin i preostalih 200 g Nesquika.

Umutiti šlag sa 2 dl hladne kisele vode i filovati. Braon korica - braon fil - krem šlag, bela korica - braon fil - krem šlag, žuta korica - braon fil. Gotovu toru sam ukrasila fondanom.

### Savet