

Decija Radost (Bambino) Torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 12jaja
- 12 **kašika**šecera
- 15 **kašika**mlevenih oraha
- 4 **kašike**brašna
- 1prašak za pecivo
- 750 **ml**cokoladnog mleka

Fil:

- 300 **g**mlevene plazme
- 4kisele pavlake
- 200 **g**šecera u prahu
- 400 **g**krem šlaga
- 250 **ml**mleka

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera u to dodati žumanca, umutiti penasto. Dodati 5 kašika mlevenih oraha, 3 kašike brašna i malo praška za pecivo. Sjediniti varjacom. Sipati u plehi peci na 200 stepeni. Ovako napraviti još 2 kore. Svaku koru natopiti sa 250 ml cokoladnog mleka.

Umutiti šlag sa mlekom. Umutiti plazmu sa kiselom pavlakom i šećerom u prahu, dodati 5-6 kašika umućenog šlaga u fil.

Filovati kora, fil, šlag i tako do kraja. Prijatno!

Savet