

Leptir torta



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**jaja
- **15** kašikašecera
- **15** kašikabrašna
- **6** kašika mlevenih oraha

Za fil:

- **15**žumanaca
- **300** gšecera
- **300** mlmleka
- **3** kašikebrašna
- **250** gmargarina

I još:

- **300** gkrem šлага od vanile
- **500** gkrem slaga belog
- **4** banane
- **6**kivija
- **1** konzervaananana

Za dekorisanje:

- 2 lizalice
- šarene bonbone
- gumene bonbone

Priprema

Umutiti 5 belanaca, pa dodati 5 kašika šecera, 5 kašika brašna i 2 kašike mlevenih oraha. Potrebno je napraviti 3 ovakve iste kore. Peci na 200 C 10-tak minuta. Peci u okruglom plehu ili tepsiji i preseći tortu tako da sredina torte bude telo leptira. Dva polukruga od torte okrenuti naopako, da bi se napravila krila leptira.

Umutiti mikserom žumanca, šecer, mleko i brašno i skuvati fil na pari. Margarin umutiti penasto i dodati mu ohlaen fil. Reati kora-fil-banane-šlag, kora-fil-kivi-šlag, kora-fil-ananas-šlag. Tortu po želji nafilovati krem šlagom i belim šlagom po želji i ukrasiti gumenim, šarenim bonbonama.

Savet