

Meda torta (2)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 400 g šecera
- 30 kašika mlevenih oraha
- 12 kašika brašna
- 1 l mleka
- 500 g margarina
- 150 g šecera u prahu
- 100 g bele čokolade
- 100 g crne čokolade
- 200 g seckanih oraha
- 150 g mlevene plazme
- 400 g šlag krema

Priprema

Ispeku se tri kore. U svaku koru ide po: 5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera, dodati 10 kašika mlevenih oraha i 1 kašika brašna. Staviti pek-papir za pečenje i kora se pece, dok ne požuti. Na isti način još dve kore se ispeku.

Fil: Na pari kuvati 15 žumanaca sa 200 g šecera i 9 kašika brašna u 1 l mleka. Skuvan fil ostaviti da se ohladi. Umute 2 margarina (500 g), sa 150 g šecera u prahu. Kada se fil ohladi, sjediniti sa margarinom i podeliti na 2 dela.

U I deo dodati: 100 g seckane bele čokolade i 200 g seckanih oraha.

U II deo, dodati: 100 g seckane crne milke i 150 g mlevene plazme.

Finalni deo: Stavlja se prva kora, pa prvi deo fila, druga kora, pa drugi deo fila, treca kora i preko cele torte 400 g umucenog šlaga. Slag mutiti sa kiselom vodom i dekorisati tortu po želji.

Savet