

Ljubavno gnezdo (3)



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x 3):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 1/3 kesice praška za pecivo

Za fil I:

- 200 g crne čokolade
- 100 g bele čokolade

Za fil II:

- 750 ml mleka
- 250 g šecera
- 15 žumanaca
- 1 kesica pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 3 kašike gustina

- 1margarin
- 250 gmlevene plazme
- 400 gšlaga

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam, dodati šećer, kesicu pudinga i trecinu praška za pecivo. Pleh obložiti pek papirom i positu ga seckanim lešnicima ili orasima, može i mešano, pa preko staviti belanca. Peci oko 15 minuta na 200 stepeni. Ispeci ovakve 3 kore. Pecene i ohlaene kore premazati glazurom od cokolade, dve kore sa crnom cokoladom i jednu sa belom... cokoladu rastopiti sa malo ulja....Umutiti žumanca sa šećerom, kesicom pudinga i sa sa gustinom, pa zakuvati u 750 ml mleka...Kada se fil ohladi dodati jedan umucen margarin i 250 g mlevene plazme..filovati: Kora sa crnom glazurom-fil-šlag-kora sa belom glazurom-fil-šlag-kora sa crnom glazurom-fil i okolo šlag.

Savet

Torta je jednostavno predivna....