Žu-žu torta



Sastojci

Kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 150 g seckanih oraha
- 6 kašike brašna
- 3 kašika ulja

Fil:

- 15 žumanaca
- 3 pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- 750 ml mleka
- 1 margarin ili maslac
- 150 g šecera u prahu
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g kokosovog brašna
- 100 g istopljene cokolade
- 100 g suvog groža

Priprema

Ispeci 3 kore a svaka kora pojedinacno treba da se pripremi na sledeci nacin: umutiti 5 belanaca u cvrst sneg sa 5 kašika šecera, 2 kašike brašna, 1 kašikom ulja i tome dodati 50 grama seckanih oraha.

Fil: umutiti 15 žumanaca sa 3 kesice pudinga od vanile i tome dodati 6 kašika šecera. Sve sjedinjeno sipati u 750 ml mleka i kuvati na pari.

Posebno umutiti 1 margarin sa 150 grama šecera u prahu i sastaviti sa ohlaenim filom. Dobijeni fil podeliti u tri jednaka dela. U prvi deo dodati 100 grama mlevenih oraha i 100 grama kokosovog brašna. U drugi deo dodati 100 grama istopljene cokolade i 100 grama suvog groža. Treci deo fila ostaje isti.

Reati sledecim redom: kora — I fil — kora - II fil - kora - III fil.

Tortu ukrasiti po želji.