

Salata torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (x2):

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **3** žumanca
- **4 kašike** mlevenih oraha
- **2,5 kašike** brašna

Fil:

- **1/2** l mleka
- **4 kašike** šecera
- **6** žumanaca
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **250 g** prah šecera
- **50 g** seckanih oraha
- **300 g** seckanih žele bombona
- **200 g** mlevenih oraha
- **4 štangle** čokolade

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom, zatim dodati jedno po jedno žumance, umutiti i na kraju umešati varjacom mlevene orahe i brašno. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Fil: Žumanca umutiti sa praškom za puding i brašno, dodati malo mleka od ukupne kolicine pa sve dobro umutiti da nema grudvica. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto sa prah šećerom pa ga sjediniti sa ohladjenim filom. Zatim dodati orahe, iseckane žele bombone i mlevene orahe pa sve dobro sjediniti.

Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati cokoladu otopljenu na pari.

Filovanje: Koru premazati sa svetlim filom.

Preklopiti je drugom korom.

Zatim celu tortu premazati sa tamnim filom.

Tortu posuti mlevenim orasima i ukrasiti je po želji.

Tortica.

Savet