

Milka torta (7)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 7 belanaca
- 200 g šecera
- 100 g mlevenog pecenog lešnika
- 1 kašika brašna

Za fil:

- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga od vanile
- 6 kašika brašna
- 100 g šecera
- 21 žumance
- 250 g margarina
- 2 kesice šlaga
- 300 g Milka čokolade sa lešnicima
- 300 g Milka bele čokolade

Priprema

Kora: Ulupati 7 belanaca, 200 g šecera, 100 g samlevenih prethodno prepečenih lešnika i 1 kašika brašna. Peci 15 minuta na 170°C u zagrejanoj rerni. Tako ukupno 3 kore.

Fil: Skuvati u 1 l mleka 3 pudinga od vanile, 6 kašika brašna, 100 g šecera i 21 žumance. Kada se ohladi dodati

250 g margarina i 2 šlaga. Fil podeliti na 2 dela. U jedan deo staviti 300 g otopljene cokolade ´Milka´sa lešnicima, a u drugi deo 300 g bele ´Milka´ cokolade. Filovati ovim redom: Kora, crni fil, beli fil, kora... Na vrhu treba da bude fil. Ukrasiti po želji...

Savet

Jedna od mojih omiljenih torti. Jednostavno je fenomenalna...