

## **Lenina torta**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **15**jaja
- **3** kašikesirceta
- **30** kašikašecera
- **9** kašikamlevenog keksa
- **15** kašikaiseckanih oraha

#### **Za fil:**

- **15**žumanaca
- **300** gšecera
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **1** kašikabrašna
- **1** lmleka
- **300** gputera ili margarina
- **1** Islatke pavlake
- malooraha za posipanje

## **Priprema**

Kore: Umutiti 5 belanca sa 10 kašika šecera i 1 kašikom sirceta (postepeno dodajte šecer da se lepo umuti). U posebnu posudu sjedinite keks i orahe pa to sjedinite sa šamom od belanaca i polako rucno umutite.

Koru peci u plehu sa obloženim papirom za pecenje oko 35 minuta na 180°C. Tako peci još dve kore.

Fil: Litar mleka staviti da se kuva u odgovarajuću posudu.

Umutiti žumanca sa šecerom pa dodati puding i brašno.

Smesu od jaja i pudinga pažljivo sipati u vrelo mleko i skuvati krem.

Umutiti puter ili margarin i sjediniti ga sa ohlaenim kremom. Ulupati slatku pavlaku.

Krem podelite na tri dela, ali ostavite malo za krajnje premazivanje. Slatku pavlaku podelite na tri dela. Reati: Pprvu koru premazati žutim kremom, posuti seckane orahe, pa naneti slatku pavlaku i tako još dva puta. Tortu premazati ostatkom žutog krema. Ukrasite po želji

## **Savet**

Ovu tortu možete dekorisati fondanom, možete mesto oraha po kremu posipati lešnike, sve stvar ukusa ili šta imate :-). Prijatno.