

Nesquik torta (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15** kašikašecera
- **1** kesicapudinga od cokolade
- **1** kesicapudinga od vanile
- **1** kesicapudinga od slatke pavlake

Za fil:

- **1** l mleka
- **10** kašikašecera
- **10** kašika brašna
- **15** žumanaca
- **400** gnesquika
- **375** g margarina

Za ostale sastojke:

- **200** g šlag krema
- **200** dl kisele vode
- **3** kesice šlag krema od cokolade

Priprema

Korica I: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od cokolade, sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci 10 minuta na 180 stepeni.

Korica II: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od vanile, sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci 10 minuta na 180 stepeni.

Korica III: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od slatke pavlake, sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci 10 minuta na 180 stepeni.

Fil: 15 žumanaca umutiti sa 10 kašika šecera, dodati brašno i 2 dl mleka, a preostalih 8 dl staviti da provri. U provrelo mleko skuvati fil i u vruc dodati 200 g nesquika. Ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati umucen margarin i preostalih 200 g nesquika.

Umutiti šlag sa 2 dl kisele vode i filovati. Braon kora-braon fil-šlag, bela kora-braon fil-šlag, žuta kora-braon fil. Preko sam ukrasila sa šlag kremom od cokolade.

Savet