Biljina torta

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **16**belanaca
- **16 kašika**šecera
- **24 kašike**mlevenih oraha
- **4 kašike**mlevenih lesšnika
- **4 kašike**brašna

Za fil:

- **16** žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **500 ml**mleka
- **1 kašika**gustina
- **250 g**maslaca

I još treba:

- **500 ml**slatke pavlake
- **500 g**višanja
- **1 manja konzerva**ananasa
- **150 g**pecenih lešnika

Priprema

Umutiti 4 belanca, zatim dodati postepeno 4 kašike šecera izmiksati u gusci šam. Dodati 1 kašiku brašna, 6 kašika mlevenih oraha, 1 kašiku mlevenih lešnika. Lagano promešati sipati u pleh velicine 23x33 cm i peci 12-13 minuta na 200 C. Ponoviti postupak za preostale 3 kore.

Za fil: 16 žumanaca umutiti sa 16 kašika šecera, zatim dodati gustin i puding koje ste prethidno razmutili sa 150 ml mleka i sve lepo sjedinit. Ostatak mleka staviti da proliva i dodati umucenu smesu, na tihoj vatri kuvati uz neprestalno mešanje. Fil ohladiti pa mu dodati umucen maslac.

Pred filovanje torte umutiti slatku pavlaku. Filovati sledecim redosledom: na tacnu staviti prvu koru zatim fil, višnje, seckane lešnike i slatku pavlaku, druga kora, fil, ananas isecen na kockice, lešnike i slatku pavlaku. Treca kora, fil, višnje, ananas, lešnike i slatku pavlaku. Na kraju cetvrtu koru ukrasiti šlagom.

Savet

Torta je moskva šnit, pravljena je mojoj drugarici za rodjendan. Recept je divan probajte obavezno.