

Milka torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za 4 kore:

- 12vecih belanaca
- 2 kašikebrašna
- 12 kašikašecera
- 200 gprženih mlevenih lešnika

Za filove:

- 12vecih žumanaca
- 200 gšecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kesicepudinga od vanile
- 1 mleka
- 200 gbele Milka cokolade
- 200 gcrne Milka cokolade sa lešnicima
- 250 gmargarina
- 300 mlslatke pavlake
- 3 kašikešecera u prahu

Priprema

Umutiti penasto 3 belanceta, dodati polagano 3 kašike šecera uz mucenje.

Varjacom umešajte 50 g mlevenih lešnika i pola kašike brašna. Kalup za tortu (26 cm), obložite papirom za

pečenje, ulijte masu i pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni 10 minuta.

Pripremti i ispeci još 3 kore na isti nacin.

Žumanca dobro umutite sa 100 g šecera. 3 pudinga, 100 g šecera, 3 kašike brašna posebno umutite sa 200 ml mleka. Ostalo mleko (800 ml) prokuvajte. Izmešajte žumanca i puding i zakuvajte u prokuvano mleko. Kuvajte još koji minut uz stalno mešanje dok se fil ne zgusne.

Podeliti fil na dva jednaka dela. U jedan deo stavite kockice Milka cokolade sa lešnicima, u drugi deo belu Milka cokoladu. Svaki deo izmešajte da se cokolade rastope u filu.

Kada se filovi ohlade, umutite margarin sobne temperature i u svaki deo dodajte polovinu umucenog margarina. Umutiti slatku pavlaku sa 3 kašike šecera u prahu.

Slojevi torte: Kora, tamniji fil, svetliji fil, slatka pavlaka – pa opet kora, tamniji fil, svetliji fil, slatka pavlaka – i još jednom kora, tamniji fil, svetliji fil, slatka pavlaka. Na kraju samo kora i dekoracija po želji.

Savet