

Vladova torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike brašna

Za fil:

- 750 ml mleka
- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 3 kesice vanilin šecera
- 250 g margarina
- 200 g pecenih krupno seckanih lešnika

I još:

- 2 pakovanjagotovih puslica

Za ukrašavanje:

- **500 g**krem šlaga
- **400 ml**kisele vode

Priprema

6 belanaca umutiti sa 6 kašika šecera u cvrst šam, pa lagano umešati 6 kašika mlevenih oraha i 2 kašike brašna. Peci u podmazanom plehu na 180 stepeni oko 15 minuta

Ponoviti postupak za drugu koru. Pecene kore ostaviti da se hlade dok pripremimo fil.

Fil: Žumanca, šecer i brašno mutiti uz postepeno dodavanje mleka, da se dobije glatka smesa bez grudvica. Dodati vanilin šecer i kuvati fil na pari. Ostaviti da se hladi.

U potpuno hladan fil dodati prethodno umucen margarin. Kada se fil sjedinio kašikom umešati lešnike.

Filovati: Kora-fil-porati puslice preko cele površine (da bude kao kora)-fil-kora-fil. Pa tortu staviti u frižider da se fil malo stegne zbog ukrašavanja torte.

Umutiti slag sa kiselom vodom i ukrasiti tortu

Savet

Torta je za 11. roendan mog sina pa je dekorisana po njegovoj želji! Prijatno!