

Šarena torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanaca
- 2 žumanca
- 10 kašika šecera
- 8 kašika mlevenog lešnika
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica kakaoa
- 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 1 puter
- 200 g belog šlaga
- 150 ml mleka
- 1 kesica šlaga roze boje
- 150 ml mleka
- 1/2 pakovanja turskog keksa
- 1 l mleka

Priprema

Umutite belanca u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. U to dodajte i dva žumanceta, a potom i mešavinu brašna, kakaoa i mlevenih lešnika. Ispecite koru na pek papiru u manjem plehu (20*25) da ne bude mnogo tanka. Pecite na 160 stepeni. Pecenu koru možete, a i ne morate premazati euro-kremom.

Fil napravite od tri pudinga skuvana u litru mleka pa tome, kad se ohladi, dodajte umucen puter. Filujte polovinom koru, odozgo poreajte turski keks pa premažite drugom polovinom fila.

Umutite beli i roze šlag sa po 150 ml mleka pa ukasite torticu.

Savet