

Milka torta (10)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 15 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 1 lmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 250 gmargarina
- 150 gmlevenog lešnika
- 100 gmilka cokolade sa lešnicima
- 100 gbele milka cokolade

Priprema

Za kore. Umutiti 4 belanceta u cvrst sneg, postepeno dodavati 4 kašike šecera i dobro umutiti. Iskljuciti mikser, umešati 1 kašiku brašna i 50 g prepečenog i samlevenog lešnika. Lagano sjediniti varjacom (ili kašikom) te smesu uliti u kalup u obliku srca. Peci na 180 stepeni 20 minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore. Za fil. U šerpu sipati 750 ml mleka i staviti na vatru da prokljuca. Posebno, u 250 ml hladnog mleka razmutiti puding i 3 kašike šecera. Žumanca razmutiti viljuškom te ih sjediniti sa pudingom. Sipati u vrijuce mleko i ukuvati. Kad se ohladi sjediniti sa umucenim margarinom. Fil podeliti na dva dela -u jedan deo dodati otopljenu belu milka cokoladu, a u drugi deo otopljenu milka cokoladu sa lešnicima. Tortu filovati sledecim redom - kora - žuti fil - kora - braon fil - kora. Tortu s polja nafilovati braon filom, a gornji deo torte premazati žutim filom.

Savet