

## *Slatka mala izmišljena tortica*



težina: **lako**

za: **16** osoba

време pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x4):**

- 2 belanceta
- 1/2 žumančeta
- 2 **kašike** šecera
- 2 **kašike** mlevenog lešnika
- 2 **kašike** mlevene plazme
- 1 **kašika** brašna
- **prstohvat** praška za pecivo

#### **Za krem:**

- 7 dlmleka
- 150 g šecera
- 6 žumanaca
- 2 kesice puding vanila
- 3 **kašike** oštrog brašna

#### **Ostalo:**

- 80 g nugat milka čokolade
- 80 g bele milka čokolade

- **8 kašika**krupno seckanog prepecenog lešnika
- **100 g**lomljenog plazma keksa
- **3 dl** umucene slatke pavlake
- **300 g**putera

## Priprema

Umutiti 2 belanceta sa šećerom u sneg, dodati malo žumanca, i lagano varjacom umešati ostale sastojke. Pleh (promera 22 cm) obložiti pek papirom i rasporediti smesu. Peci na 200 stepeni oko 5-7 minuta, vodite racuna da vam ne zagore ...možete peci i na 180 stepeni malo duže, ali ja zaista nemam živaca za to... Na isti nacin ispeci još 3 kore. Dakle trebaju vam 4 kore ukupno. Razmutiti jaja tj umutiti jaja, šećer, puding, brašno sa malo mleka. Ostatak zagrejati i skuvati kremu. U prohlauenu kremu dodati umuceni puter. Lagano umešati seckanu cokoladu, lešnik i keks. Na kraju lagano umešati prethodno umucenu pavlaku. Kore poprskati sokom od narandže ili mlekom i filovati. Dekorirati kako vam volja!!

## Savet