

Barbi torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanca
- 15 kašika šecera
- 24 kašika mlevenih oraha
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 15 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 10 kašika oštrog brašna
- 1 l mleka
- 375 g margarina
- 100 g čokolade
- 100 g kokosa
- 100 g seckanih oraha

Priprema

Kore: umutiti mikserom 5 belanca sa 5 kašika šecera, dodati 8 kašika mlevenih oraha, 2 kašike brašna i na vrh noža prašak za pecivo i sve lagano sjediniti kašikom. Ispeci 3 kore u četvrtastom plehu na 160 C.

Fil: 15 žumanaca umutiti sa 20 kašika šecera i 10 kašika oštrog brašna, uz stalno mešanje sipati u 1 l vrelog

mleka i kuvati na tihoj vatri da se fil zgusne.

U dobro ohlaen fil dodati umucen margarin 375 gr i sve miksirati 2-3 minuta da fil postane penast. Fil podeliti na 3 dela: u prvi deo dodati 100 gr rastopljenu cokoladu, u drugi deo 100 g kokosa, a u treci deo 100 g seckanih oraha.

Filovati: kora - prvi fil - kora - drugi fil- kora - treci fil - dekoracija: šlag i Barbi lutkica. PRIJATNO!

Savet