# *Uskršnja egipatska torta*



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

## Sastojci

**Za korice:**

- **15**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **300 g**mlevenih pecenih lešnika
- **3 kašike**brašna

**Za fil I:**

- **15**žumanaca
- **2**puding valina
- **10 kašika**šecera
- **700 ml**mleka
- **250 g**putera

**Za fil II:**

- **150 g**šecera
- **200 g**mlevenih lešnika
- **600 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**ulja

**Za dekoraciju:**

- **400 g**šlaga

## Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst šam. Dodati 100 gr mlevenih lešnika, 1 kašiku brašna i polako promešati varjacom. Pleh velicine 30x40 cm obložiti papirom za pecenje i sipati u njega pripremljenu smesu za koru. Peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

Priprema fila 1: u šerpu sipati 500 ml mleka, dodati šecer i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa pudingom od vanile i žumancima. Sipati u kljucalo mleko i kuvati na umerenoj temperaturi dok se fil ne zgusne. U ohladjeni puding dodati puter i umutiti mikserom.

Priprema fila 2: Napraviti grilijaš-u suvu šerpu sipati šecer i zagrevati ga dok se ne karamelizuje, potom smesu izliti na nauljen pleh i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi izlomiti ga i samleti. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag pa sjediniti sa grilijašem i lešnicima i polako promešati varjacom kako bi se dobila ujednacrna smesa. Tortu filovati ovako: prvu koru premazati 1/3 fila 1, a potom naneti 1/3 fila 2. Postupak ponoviti još dva puta i tortu odozgo ukrasiti sa 400 g umucenog šlaga.

## Savet

Ukrasnu figuru izabrati proizvoljno.