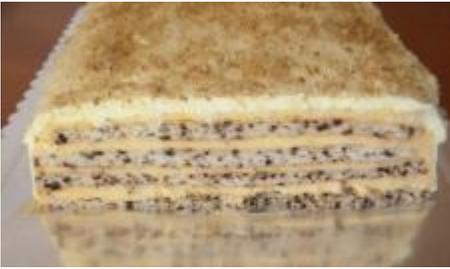


Vanila torta sa lešnicima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna
- **8 kašika** mlevenog keksa
- **100 g** čokolade (rendane)
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **12** žumanaca
- **200 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **150 g** mlevenog keksa

Ukrašavanje:

- **100 g** mlevenog pecenog lešnika
- **2 kesice** šlaga od vanile

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera u cvrst sneg. Zatim dodati 2 kašike brašna, 4 kašike mlevenog keksa, 50 g rendane cokolade i pola praška za pecivo. Lagano izmešati da se masa lepo ujednaci. Izruciti masu u veliki pleh i peci na 180 stepeni dok blago ne porumeni. Gotovu koru preseći po dužini. Postupak ponoviti tako da se dobiju 4 korice. Fil: Žumanca i puding razmutiti u 100 ml mleka, te zakuvati u preostalom mleku zaslaenom sa 200 g šecera. Ohlaeni fil umutiti sa margarinom, pa dodati mleveni keks. Tortu filovati: Kora, fil, mleveni lešnici. Ukrasiti šlagom i preostalim mlevenim lešnicima.

Savet