

Super torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 300 g pecenog lešnika
- 100 g cokolade
- 200 g eurokrema
- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 500 g margarina
- 300 g pettit keks
- 700 g šecera
- 2 šlaga

Priprema

Kora: 10 belanaca umutiti sa 300 g šecera u cvrst sneg. Pleh namazati uljem i tako premazano obložiti folijom, premazati je uljem i po njoj posuti 300 g mlevenih lešnika, a preko ljesnika usuti cvrsto umuceno belance sa šecerom.

Peci u rerni na 180 stepeni oko 90 minuta. Pecenu koru ohladiti pa je prevrnuti na tacnu i premazati sa eurokremom.

Fil: u 1 litar mleka skuvati tri pudinga od vanile umešanog sa 200 g šecera i ostaviti da se skroz ohladi. U drugu posudu umutiti 200 g šecera i 10 žumanaca i dobro skuvati na pari i ostaviti da se skroz ohladi. Kad je sve dobro hladno umutiti 500 g margarina i u njega naizmjenicno dodavati gore dve ohlaene smjese.

Gotovu smesu podeliti na pola i u jednu polovinu dodati 50 g otopljene cokolade. Na hladnu koru namazati belu smesu pa zatim u mleko potopljen petit keks, preko njega premazati eurokremom pa zatim dodati i tamnu smesu.

Premazati zatim sve sa 2 šlaga i izrendati preostalu cokoladu. PRIJATNO!!