Ambasador torta (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **15**belanaca
- **225 g**šecera
- **150 g**seckanih oraha
- **4,5 kašika**brašna

Fil 1:

- **750 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1 kašika**vanila ekstrakta

Fil 2:

- **15**žumanaca
- **100 ml** mleka
- **5 kašike** šecera

Fil 3:

- **250 g** margarina
- **250 g** prah šecera

I još:

- **200 g** cokolade
- **150 g** seckanih oraha

Priprema

Papišpanj - 5 belanca umutiti dobro sa 75 g šecera. Dodati 50 g seckanih oraha i 1,5 kašiku brašna. Peci u cetvrtasti pleh na pek papiru oko 10 do 15 minuta na 180 C. Ispeci ukupno 3 kore.

Fil 1 - U mleko zakuvati puding i ostaviti da se olhadi.

Fil 2 - Umutiti žumanca, šecer i mleko i skuvati na pari.

Fil 3 - Umutiti margarin i prah šecer i sjediniti sa ohlaeni fil 2 i fil 3. Sve lepo sjediniti i u 1/3 fila dodati seckane orahe, a u 2/3 fila 200 g rastopljenu cokoladu.

Filovati - Kora - fil sa cokoladom - kora - fil sa orasima - kora - fil sa cokoladom. Odozgo dekorisati šlag kremom.

Savet