

Štrumpfovi torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 12 belanca
- 8 žumanca
- 12 kašika šecera
- 8 kašika mlevenih oraha
- 5 kašika brašna

Fil:

- 4 žumanceta
- 15 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 1 mleka
- 1 kašika vanila ekstrata
- 250 g margarina
- 3 kašike prah šecera
- 100 g mlevenih oraha
- muskarni orah

Dekoracija:

- šlag krema
- figure Štrumpfovi
- kokos u boji

Priprema

Kore: Umutiti 12 belanca sa 12 kašike šecera dodati 8 žumanca i mutiti da se dobije cvrsta masa, kašikom umešati mlevene orahe i brašno. Od ove smese ispeci dve kore.

Fil: umutiti 4 žumanceta, 15 kašike šecera, 10 kašike brašna sipati u 1 l vrelog mleka i kuvati na tihoj vatri na kraju dodati kašiku vanile i ostaviti da se krem ohladi.

Umutiti margarin sa 3 kašike prah šecera sjediniti sa ohlaenim kremom od mleka dodati mlevene orehe i strugan morski oraščic po vašoj želji.

Filovati kora - fil - kora - fil - šlag krema i figure Štrumpfovi.

Savet