

Bela milka torta



Sastojci

Potrebno je:

- 18 jaja
- 51 kašika šecera
- 30 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 1 l mleka
- 200 g gustina
- 2 vanil šecera
- 2 margarina
- 200 g bele cokolade
- 200 g seckanuh pecenih lešnika
- 200 g šlaga

Priprema

U odgovarajuću posudu umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, 10 kašika oraha i kasikom brašna.

Smesu sipati u pleh i ispeci koru. Postupak ponoviti još 2 puta.

Fil: U 1l mleka skuvati gustin i 15 kašika šecera pa ostaviti da se prohladi. Penasto umuti žumanca sa 18 kašika šecera i vanil šecerom pa skuvati na pari.

U mlak gustin sipati žumanca, dobro izmešati i ostaviti da se potpuno ohladi. Margarin penasto umutiti i uz neprestano mучenje dodati ohladjeni fil. Na kraju dodati odopljenu cokoladu i lešnik i dobro izmešati.

Tortu filovati sledecim redom: kora, fil, kora, fil, kora, fil, šlag.

Prijatno.