

Torta nad tortama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanaca
- 30 kašika šecera u prahu
- 15 kašika mlevenih oraha
- 6 kašika brašna

Krem:

- 1 mleka
- 15 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 250 g šecera u prahu
- 250 g maslaca
- 150 g mlevenih oraha
- malo mleka
- 200 g čokolada
- 3 kesice šlag krema od vanile
- 200 ml mleka

Priprema

Napraviti 3 korice od po 5 belanaca, 10 kašika šecera u prahu, 5 kašika oraha i 2 kašike brašna. Brašno i orahe pomešati i lagano varjacom umešati u umućena belanca. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta svaku koru. Kad su pečene pokriti ih krpom dok spremate krem. Krem: 7 žumanaca pomešati sa 10 kašika šecera i 9 kašika brašna i

skuvati krem u 1 l mleka. Potom, umutiti 8 žumanaca sa 250 g šećera u prahu. Posebno umutiti 250 g maslaca, pa izmešati sa umućenim žumancima i sve izjednaciti sa ohaenim kremom. 1/3 fila izdvojiti i dodati 150 g oraha poparenih mlekom (potrebno je malo mleka da bude kamasto). U preostale 2/3 fila dodati 200 g otopljene čokolade na skroz slaboj vatri. Umutiti 3 šlag krema od vanile sa mlekom ili kiselim vodom i filovati: kora, šlag, crni fil, kora, šlag, beli fil, kora, šlag, crni fil. Tortu ukasiti po želji, ja sam je specijalno ukasila po želji moje male drage komšinice koje je proslavljala svoj 8-mi roendan...

Savet