

Nugat torta



Sastojci

Za koru:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 3 kašike ulja

Za fil:

- 1 litar mleka
- 10 žumanaca
- 2 pudinga od vanile
- 5 kašika gustina
- 200 g šecera
- 100 g cokolade
- 1 margarin

Ostalo:

- 200 g eurokrema
- 1 pakovanje plazme
- 2 šlaga od vanile

Priprema

U posudu za mešanje umutiti belanca sa 10 kašika šecera. Zatim dodati 3 kašike ulja, 3 kašike brašna i mlevene orahe pa lagano promešati varjacom.

Smesu sipati u pleh oblozen papirom za pecenje pa ispeci koru. Vrucu koru premazati eurokremom.

U odgovarajucu posudu umutiti žumanca, puding i gustin pa skuvati u mleku sa 200 g šecera. Ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti margarin, a zatim sjediniti sa prohlanim filom.

Podeliti smesu u 2 dela. U jedan deo dodati rastopljenu cokoladu.

Tortu filovati sledecim redosledom: kora - eurokrem - fil sa cokoladom - keks umocen u toplo mleko - fil žuti - na kraju šlag.

Torta je veoma ukusna cesto se pravi u mojoj kuci, a deca je uvek rado jedu.