

Grcka torta (7)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **14** belanaca
- **14 kašika** šecera
- **8 kašika** mlevenih oraha
- **8 kašika** mlevene plazme

Fil:

- **500 ml** mleka (može i malo više)
- **200 g** šecera
- **2 kašike** gustina
- **1** puding-vanila
- **1 kašika** brašna
- **2** margarina
- **100 g** šecera u prahu

Još:

- **po ukusu** lomljene plazme
- **200 g** pečenih oraha
- **100 g** seckane milkine čokolade milkinis

Priprema

Za koru umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera. Tome dodati 4 kašike mlevenih oraha i 4 kašike mlevene plazme. I za koru se mogu koristiti peceni orah radi boljeg ukusa. Smesu sipati u podmazan pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Kora je pecena kada se ivice odvoje od pleha ili proveriti cackalicom. Ako na njoj ne ostaje smesa, kora je pecena. Na isti nacin ispeci još jednu koru.

Za fil od 1/2 litre (ili malo i više) mleka odvojiti malo pa umutiti brašno, šecer, gustin i puding. Preostalo mleko staviti da provri pa ukuvati puding. Kada je fil skoro gotov dodati 14 žumanaca i kuvati oko 1-2 minuta. Ohladiti.

Umutiti dva margarina da prah šecerom, penasto. Zatim dodati ohlaen fil i umutiti ga dobro da ne bude grudvica. Od fila odvojiti malo za premaz. U ostatak fila dodati lomljenu plazmu, 200 g seckanih pecenoh oraha i 100 g seckane milka cokolade.

Filovati kora - fil - kora - fil i ukrasti šlagom po želji.

Savet

Torta možda izgleda komplikovana, ali se jako brzo pravi. Svi je vole i isproban recept više puta.