

Monte torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 60 g brašna
- 50 g seckanih lešnika

Fil:

- 1 l mleka
- 100 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 2 kašike gustina
- 5 žumanaca
- 250 g maslaca
- 100 g nugat krema

Još:

- 150 g nugat krema
- 100 g spekulosa

Priprema

Mutiti belanca uz postepeno dodavanje šecera u cvrst šam. Dodati brašno i rucno sjediniti. U kalup precnika 26

cm staviti papir za pečenje, pa na dno rasporediti lešnike. Preko lešnika ravnomerno razmazati smesu od belanaca. Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 14 minuta. Hladnu koru staviti na tacnu tako da lešnici budu gore i premazati sa 100 g nugat krema.

Žumanca puding i gustin razmutiti sa 2 dl mleka, a ostatak mleka sa 100 g šecera staviti da provri, pa zakuvati smesu sa žumancima. Uz neprestano mešanje kuvati fil dok se ne zgusne, pa skloniti s ringle i ostaviti da se ohladi. Umutiti maslac sa šecerom u prahu i sjediniti ga sa ohlaenim filom. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo umešati nugat krem, a drugi ostaviti kakav jeste.

Na koru koju smo premazali nugat krem složiti izlomljen keks, preko keksa rasporediti žuti krem, a preko žutog krema rasporediti tamni krem. Ohladiti i dekorisati po želji.

Savet