

Švaler torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 15 belanaca
- 45 kašika šecera
- 300 g seckanih oraha
- 6 kašika prezli
- 3 kašike brašna

Fil:

- 15 žumanaca
- 150 g šecera
- 2 margarina
- 150 g prah šecera
- 2 pudinga od vanile
- 500 ml mleka

Priprema

Kore: Napraviti 3 kore i to svaku posebno. Umutiti 5 belanaca sa 15 kašika šecera, dodati kašiku brašna i 3 kašike prezli malo soka od limuna i na kraju 100g seckanih oraha. Pleh obložiti pek papirom staviti smesu i peci 20 minuta na 150°C, i tako napraviti 3 kore.

Fil: Umutiti 15 žumanaca sa 150 g šecera na pari. Ostaviti da se ohladi. Posebno skuvati 2 pudinga od vanile u 1/2l mleka pa i to dodati ohlaenom filu. Umutiti 2 margarina sa 100g prah šecera i sjediniti sa ohlaenim filom.

Sve dobro izmešati.

Filovati tortu. Premazati je filom i odozgo. Staviti šlag pre služenja.

Savet

Tortu napraviti bar 3 dana pre služenja.