

Moja Greta Garbo



Sastojci

Potrebno je:

- 20 jaja
- 20 kašika kristal šecera
- 2 kašike brašna
- 32 kašike mlevenih oraha i još 250 g
- 250 g cokolade
- 500 g putera (ili margarina)
- 20 kašika šecera u prahu
- 4 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- šolja mleka za šlag
- 300 g šlag krema

Priprema

Greta Garbo Umutiti: 5 belanaca, 5 kašika šecera, 2 kašike brašna i 8 kašika mlevenih oraha. Ispeci 4 ovakve kore.

Fil: 250 grama cokolade i 250 grama putera otopiti, ujednaciti, ravnomerno rasporediti preko sve 4 kore i ostaviti da se stegne.

20 žumanaca i 14 kašika šecera dobro umutiti, dodati 4 pudinga od vanile, koja su rastvorena u malo mleka, skuvati na pari u jednom litru mleka, od kog je odvaeno malo mleka za pudinge.

Ovu masu ujednaciti mikserom, pa kad se prohladi, dodati joj jedan puter umucen sa 5-6 kašika šecera u prahu i na kraju 250 grama mlevenih oraha.

Filovati tortu. Umutiti 4 šlag-krema i odozgo ukrasiti tortu.