

Torta Španski vetar



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 2 kašike sirceta
- 1 limun – sok
- 700 g šecera
- 15 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 3 kašike gustina
- 1 l mleka
- 1 puter ili margarin
- 100 g proprženog i samlevenog lešnika
- 200 g proprženih i mlevenih oraha
- 2 vanilin šecera
- 500 g šlaga
- mleko po potrebi (za šlag)

Za ukrašavanje torte:

- proprženi i samleveni lešnici i orasi

Priprema

Ispici koru od 6 belanca, 1 kašike sirceta ili sok od 1/2 limuna i 350 g šecera.

Rernu zagrejati na 250 C, pa smanjiti na 100 C i sušiti više od sat vremena. Ohlaenu preseći na pola. Ponoviti postupak još jednom.

Fil: Žumanca umutiti sa 15 kašika šecera, 8 kašika brašna i 3 kašike gustina, pa razrediti sa 100 g mleka i zakuvati kao puding u preostalu litru mleka. Kada se ohladi pomešati sa 1 umucenim puterom ili margarinom, pa dodati 100 g proprženog i samlevenog lešnika i 200 g mlevenih oraha i 2 vanilin šecera.

Umutiti 500 g šlaga, pa filovati: kora, fil, šlag, dok se ne utroši.

Na kraju ukrasiti sa dosta šlaga, koji se ne premazuje preko kore, vec se nabacuje, da ispadne talasasto.

Preko posuti sa proprženim, samlevenim lešnikom i orasima. Dekoracija po želji.