

Torta Beli Aneo (2)



Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 6 kašika mlevenih oraha
- 15 kašika seckanih oraha
- 6 kasika prezli
- 30 kašika šecer

Za prvi fil:

- 15 žumanaca
- 200 g šecera
- 250 g margarina

Za drugi fil:

- 300 g mlevenih oraha
- 200 g šecera
- 3 dl mleka
- 100 g cokolade
- 250 g margarina

Za treci fil:

- 500 g krem šlaga

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti 5 belanaca, dodavati postepeno 10 kašika šećera. Kada se dobro umuti, dodati 5 kašike seckanih oraha, 2 kašike mlevenih oraha i 2 kašike prezli.

Sipati u pleh obložen papirom za pečenje torti i ispeci koru 15 minuta na 180 stepeni. Postupak ponoviti još dva puta.

Fil prvi: Umutiti 15 žumanaca sa 200 g šećera i kuvati na pari, dok fil ne dobije potrebnu gustinu. Kada se fil ohladi, dodati preradjen margarin.

Fil drugi: U činiju staviti 300 g mlevenih oraha, 200 g šećera i popariti sa 3 dl vrelog mleka, zatim dodati 100 g otopljene čokolade i ostaviti fil da se ohladi. Hladnom filu dodati 250 g margarina.

Fil treci: Umutiti 500 g krem šlaga sa 500 ml vode.

Filovati tortu: Kora, fil prvi, fil drugi, šlag, postupak ponoviti još dva puta.

Tortu ukrasiti po želji.