

Švaler torta



Sastojci

Za tri kore:

- 15 belanaca
- 45 kašika šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 9 kašika prezli
- 3 kašike brašna
- 3 kašike sirceta

Za fil:

- 15 žumanaca
- 250 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 1 l mleka

Priprema

Ispeci 3 kore od po: 5 belanaca, 15 kašika šecera, 100 g mlevenih oraha, 3 kašike prezli, 1 kašikom brašna i 1 kašikom sirceta.

Za fil: U litri mleka skuvati 2 pudinga i ohladiti.

Na pari kuvati 15 žumanaca i 250 g šecera i ohladiti.

Umutiti margarin i kada su oba fila hladna, spojiti sa margarinom.

Dobro sve umutiti, mazati kore i celu tortu spolja.