

Egipatska torta (2)



Sastojci

Kore:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih lešnika
- 1 kašika brašna
- 1 kafena kašika praška za pecivo
- prstohvat soli

Fil I:

- 18 žumanaca
- 18 kašika šecera
- 500 ml mleka
- 1 puding od vanile
- 2 kašike gustina
- 250 g margarina

Fil II:

- 500 ml slatke pavlake
- 150 g šecera
- 250 g lešnika

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom, dodati mlevene lešnike, brašno, prašak za pecivo i prstohvat soli. Koru sušiti oko 30 minuta na temperaturi od 150 stepeni. Tako peci 3 kore.

Fil: Umutiti žumanca sa šećerom i skuvati na pari. Odvojeno u mleko skuvati puding sa gustinom.

Kada se filovi ohlade, sjediniti ih i dodati prethodno umućen margarin. Podeliti na dva dela.

Šećer otopiti, dodati lešnike i preruciti na nauljen pleh da se ohladi. Potom lomiti i samleti na mašini za orahe. Umutiti slatku pavlaku i dodati grilijaš. Podeliti na tri jednaka dela.

Filovati: Kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora i preostalim filom II, premazati celu tortu.

Dekorirati po želji.