

## ***Puslica torta (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 jaja
- 1 limun
- 440 g šecera

#### **Za fil:**

- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 250 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 420 ml mleka
- 300 g mlevenih oraha
- 2 šlag krema od vanile
- 2 šlaga (pene)

### **Priprema**

Umutiti dve kore od 5 belanca, 220 g šecera i sok od pola limuna. Peci 20 minuta na 150 C i 60 minuta na 100 C.

Fil: Umutiti 10 žumanaca, dodati 8 kašika brašna i 8 kašika šecera. Sve to razrediti sa malo mleka. Sipati u vrelo mleko (najbolje je sipati mleko u fil, da se ne zgrudva). Fil kuvati dok se masa ne zgusne.

Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu. Sjediniti sa prethodnim ohlaenim filom. Dodati mlevene orahe i sve dobro sjediniti.

Posebno umutiti 2 šlag krema i 2 šlaga (pene).

Filovati sledecim redosledom: Kora, fil, žuti fil, šlag, kora, fil, žuti fil, šlag.