Grcka torta (3)



Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 24 kašika šecera + 400 g šecera
- 14 kašika mlevenih oraha
- 14 kašika mlevene plazme + 200 g lomljene plazme
- 1 l mleka
- 200 g gustina
- 1,5 margarina
- 200 g prepecenih, lomljenih oraha
- 200 g milka cokolade lomljene

Priprema

Umutiti 7 belanaca sa 12 kašika šecera. Iskljuciti mikser, pa staviti još 7 kašika mlevenih oraha i 7 kašika mlevene plazme i rucno izmešati.

Peci na 200 C dok se kora ne odvoji od pleha. Ispeci još jednu ovakvu koru.

Fil I: U 1 l mleka skuvati gustin sa 200 g šecera i ostaviti da se ohladi.

Fil II: Posebno skuvati 14 umucenih žumanaca sa 200 g šecera na pari.

Kada je fil sa gustinom skoro ohlaen, pomešati ga sa filom II i ostaviti da se potpuno ohladi.

Posebno umututi 1,5 margarin i u to dodavati ohlaen fil. Dobro sjediniti. U to dodati lomljene lešnike, lomljeni plazma keks i lomljenu cokoladu. Sve dobro promešati.

Filovati: Kora, 1/2 fila, kora, 2/2 fila, ukrasiti po želji.