

Torta Lea



Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1/2 kašičice limunovog soka

Za fil:

- 5 žumanaca
- 4 kašike šecera
- 120 g margarina
- 2 vanilin šecera
- 1 puding od vanile
- 5 dl mleka
- 100 g mlevenog keksa
- 60 g seckanih, prženih lešnika
- 60 g seckanih, prženih oraha

Za premaz:

- 5 dl slatke pavlake
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa postepenim dodavanjem šecera, na kraju dodajte limunov sok.

Sušiti na podmazanom pek papiru oko sat i po vremena. Prvo 10 minuta na 150 stepeni, a ostatak na 100 stepeni. Staviti 3 dl mleka da vri. Pomešati 2 dl mleka, puding, šećer, žumanca i vanilin šećer. Ukuvati u kremu.

U prohlenu umutiti margarin, dodati mleveni keks, lešnike i orahe.

Koru premazati filom i obilno ukrasiti umucenom pavlakom i cokoladom.