

Labudovo jezero (2)



Sastojci

Za tri kore:

- 18 belanaca
- 18 kašika šecera
- 30 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna

Za fil:

- 3 pudinga od vanile
- 18 žumanaca
- 400 g šecera
- 1,5 l mleka
- 1 margarin
- 150 g mlevenih, pecenih lešnika
- 150 g cokolade
- 3 kesice nes kafe

Za dekoraciju:

- 300 g krem šlaga

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, onda dodati 10 kašika mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Ispeci tri ovakve kore.

U 500 ml mleka rastvoriti 3 pudinga od vanile. Žumanca umutiti i sjediniti sa pudingom.

U 1 l mleka sipati šećer i staviti da provri. Onda dodati rastvoren puding i žumanca i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni fil dodati umuceni margarin.

Ceo fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo dodati mlevene, pečene lešnike. U drugi deo otopljenu čokoladu, a u treći deo nes kafa.

Tortu filovati na sledeći način: Kora, fil sa nes kafom, kora, fil sa lešnikom, kora, fil sa čokoladom. Tortu ukasiti umucenim šlagom.