

Španski vetar (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 700 g šećera
- 1 kašika sirceta
- 700 ml mleka
- 300 g mlevenih oraha
- 100 g seckanih oraha
- 250 g putera
- 8 kašika brašna
- 2 kesice šlaga

Priprema

12 belanca cvrsto umutiti sa 500 g šećera i 1 kašikom sirceta. Pek papir staviti na tepsiju, izruciti masu i koru sušiti 100 minuta na 100 stepeni.

Fil: mleko staviti u šerpu da se skuva. Žumanca umutiti sa šećerom. Umucenim žumancima dodati brašno zatim u vrelo mleko sipati umucena žumanca i kuvati oko 7 minuta. Penasto umutiti puter u ohlaen fil staviti puter pa dodati mlevene orahe. Na ohlaenu koru namazati fil sa orasima ukasiti sa dve kesice belog šlaga. Tortu posuti seckanim orasima. Prijatnoooooooooo

Savet

Lagano