Puslica od oraha i finog žutog krema



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **10**belanaca
- **250 g**šecera
- **300 g**mlevenih oraha

Fil:

- **10**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **1**puding od vanile
- **6 kašika**oštrog brašna
- **1 l**mleka
- **1**margarin
- **100 g**šecera u prahu
- **2**vanilin šecera
- **200 g**suvog groža
- **200 g**seckanih oraha

Ukrašavanje:

- **2**krem šlaga

Priprema

Umutiti sneg od blanaca, postepeno dodavati šecer i na kraju orahe. Sipati u podmazan pleh ili obložen pek papirom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na temperaturi od 180 C 20 do 25 minuta. Koru podeliti na dva dela.

Umutiti žumance sa šecerom pa dodati puding i brašno, pa postepeno sipati mleko uz neprestano mešanje kako se nebi stvorile grudvice. Staviti da se kuva krem mešajuci dok se ne zgusne. Skuvan krem ostaviti da se hladi.

Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu, dodati skoro ohladjen krem, vanilin šecer, pa mutiti dok masa ne postane vazdušasta.

Na kraju dodati suvo grože i seckane orahe pa filovati kore. Tortu odozgo ukrasiti šlag kremom ili rendanom cokoladom po želji.

Savet