

Cipiripi torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 1 kašika brašna
- 1 kašika prezli
- 300 g eurokrema

Fil:

- 6 žumanaca
- 400 g šecera
- 2 pudiga od vanile
- 3 kašike brašna
- 1 l mleka
- 2 margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 300 g plazma keksa

Dekoracija

- 250 g šlaga

Priprema

KORA: Umutiti mikserom dobro 6 belanaca, pa dodati 6 kašika šecera. Kada se šecer umuti, dodati mlevene orahe, brašno i prezle. To rucno izmešati. Peci oko 5 minuta na 250 C. Kada se kora prohladi, namazati je sa 300 g eurokrema.

FIL: Umutiti 6 žumanaca, 400 g šecera, 2 pudinga od vanile, 3 kašike brašna i to dobro izmešati, pa dodati 1 l mleka, dobro izmešati, pa skuvati. Kada se fil ohladi, umutiti 2 margarina i sjediniti sa filom. To podeliti na 2 dela. Jedan ostaje isti a u drugi dodati 100 g otopljene cokolade. Plazmu natopiti u mleko ili sok (po želji).
Reati: kora (namazana eurokremom), šuti fil, 300 g plazma keksa, braon fil, šlag.

Savet