Nesquik torta



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **4**belanca
- **4 kašike**šecera
- **8 kašike**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna

I fil:

- **400 g**crne cokolade za kuvanje
- **1**margarin

II fil:

- **16**žumanca
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**oštrog brašna
- **1 l**mleka
- **1**margarin
- **250 g**šecera u prahu
- **350 g**nasquika

III fil:

- **600-700 g**šlag krema

Priprema

Umutiti 4 belanca, sa 4 kašike šecera, 8 kašika mlevenih oraha i 1 kašikom brašna. Ispeci takve 4 korice-svaku peci od 10 do 15 minuta. I fil: 400 g cokolade, 1 margarin, to otopiti na tihoj vatri i preliti sve korice. II Fil: 16 žumanca, 10 kašika šecera, 10 kašike oštrog brašna, sve to skuvati u litar mleka. Kada se prohladi dodati 1 margarin umucen sa 250 g šecera u prahu i na kraju dodati 350 g nesquik-a. III Fil: umutiti 400 g šlag za filovanje torte i 200-300 g za ukrašavanje torte. Redosled: korica filovana cokoladom, II fil, III fil i tako redom, odozgo ukrasiti tortu sa onih 200-300 g šlaga.

Savet

Kada je pravite u letnjim mesecima, prvo stavite da se fil malo stegne pre filovanja da vam ne bi slivao dok filujete.