

Španski uragan



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **12** bjelanaca
- **500 g** šecera
- **2 kašike** sirceta

Krem:

- **12** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- **2 kašike** gustina
- **1** puding od vanile
- **500 ml** mlijeka
- **1** puter
- **3 kašike** prah šecera
- **200 g** mljevenih oraha ili lješnjaka

I još:

- **500 ml** slatke pavlake
- **malomljevenih** oraha

Priprema

Dobro umutiti bjelanca, pa dodavati jednu po jednu kašiku šecera, miješajući svo vrijeme. Na kraju dodati i

sirce. Peci 3 kore ili 1 veliku u četvrtastom plehu, koju kasnije presjecemo da dobijemo 3 kore. Ubaciti u pecnicu zagrijanu na 200 C, pa smanjiti temperaturu na 100 C i sušiti koru oko 90 minuta. Fil: Umutiti žumanca sa 12 kašika šećera, dodati gustin i puding, pa sve dodati u ključalo mlijeko, miješajući svo vrijeme dok se krem ne zgusne. Ohladiti, pa dodati puter izmiksano sa prah šećerom. Sve dobro sjediniti, pa podijeliti na 2 dijela: jedan dio ostane žut, a u drugi dio dodati mljevene orahe. Posebno umutiti i slatku pavlaku. Filovati: kora - krem sa orasima - žuti krem - umućena slatka pavlaka...

Na slatku pavlaku staviti drugu koru, pa postupak ponoviti.

Poklopiti trećom korom. Cijelu tortu premazati umućenom slatkom pavlakom, posuti mljevenim orasima, dekorisati po želji, pa ostaviti da se dobro ohladi.

Savet