

Šarena torta (2)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korica:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 200 g otopljene čokolade
- 300 g mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Fil:

- 15 žumanaca
- 2 pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 2 margarina
- 500 g šecera u prahu
- 200 g šlag krem vanila

Priprema

Umutiti mikserom belance i šećer, zatim dodati orahe, kašiku brašna i otopljenu čokoladu. Peci u plehu obloženom pek papirom.

Skuvati puding u pola litre mleka, kad se ohladi dodati dobro umucene žumance, a zatim dodati dva margarina umucena sa 500 g šecera u prahu.

Kad se kora dobro ohladi vrhom kašike uzimajte delice kore valjajte u fil i reajte na plato, možete oblikovati tortu po želji. Odozgo stavite šlag i ukasite tortu.

Savet

Ja sam je skoro pravila (ali je nisam sliakla) i koricu sam sekla na male kvadratne, tako da je to bolje nego uzimati kašikom, jer ispada ravnomerne veličine, žumnaca se mogu kuvati na paru, ali ja sam ih dobro umutila mikserom. Torta je izvrsna, nije skupa. Prijatno! :)