

Nugat torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 belanaca
- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 4 kašike mlevene plazme
- 2 kašike brašna
- 350 g pecenog, mlevenog lešnika
- 100 g bele Milka čokolade
- 100 g crne Milka čokolade
- 200 g šecera
- 1 margarin
- 250 ml mleka
- 350 g belog šlaga
- 100 g čokolade za jelo
- 1 kašik aulja
- otprilike prah šecera
- 1 čas gaziranog soka

Priprema

Kore: Belanca umutiti sa šećerom, dodati keks i brašno, a zatim lešnike (150g), od ove mase peći 2 kore u plehu obloženom papirom za pečenje na 200 C oko 15-ak minuta. Kad se listovi ispeku i ohlade poprskati ih sokom od limuna ili narandže. I fil: žumanca umutiti sa šećerom pa ih kuvati na pari. U ohlaenu smesu dodati umućeni margarin sa malo šećera u prahu (po želji) i krupno rendanu belu Milka čokoladu. II fil: Šlag umutiti sa mlekom pa dodati pečene mlevene lešnike i seckanu crnu čokoladu. Filovati ovako: kora, I fil, II fil, kora, I fil, II fil, šlag. Odozgo ide glazura od rastopljene čokolade i 1 kašike ulja, a sa strane tortu ukasiti šlagom.

Savet