Nestle torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mlevenog kikirikija ili oraha
- **4 kašike**brašna

Za fil:

- **2**pudinga od vanile
- **250 g**šecera
- **900 ml**mleka
- **1**margarin
- **200 g**mlevenog pecenog kikirikija
- **100 g**nestle bele cokolade
- **100 g**nestle crne cokolade
- **2**šlaga

Priprema

Umutiti 6 belanca pa dodati 6 kašika šecera. Zatim dodati 6 kašika mlevenog kikirikija ili oraha i 2 kašike brašna, pa promešati rucno. Pleh podmazati uljem staviti papir i sipati smesu za koru da se pece. Napraviti dve ovakve kore.

Priprema fila. Umutiti penasto 12 žumanca. Žumanca se umute i stave se kesice pudinga i malo hladnog mleka.

Preostalo mleko sa šecerom stavi na vatru i kad pocne da kuva stavi se smesa sa žumancima. 250 g šecera se doda u gust fil, promesati. U ohlaeno sipati 200 g kikirikija i umucen margarin. Fil podeliti na dva dela. U jedan dodati otopljenu belu cokoladu, a u drugi otopljenu crnu cokoladu.

Reati kora, žuti fil, crni fil, kora, žuti fil, crni fil, šlag. Može i kora žuti fil, kora crni fil ko kako želi.

Savet