

Japanka torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (x3):

- 5belanaca
- **10 kašika**šecera
- 5 **kašika**mlevenih oraha
- 3 **kašika**mlevenog keksa
- 1 **kašika**sirceta

Fil:

- 1 lmlaka
- 4 pudinga od vanile
- **15 kašika**šecera
- 15žumanaca
- 2margarina
- 200 gmlevenih oraha
- 200 gcokolade

Fil II:

- 700 gšlag krema
- **oko 1** lmlaka ili kisele vode

Priprema

Za koru umutiti belanca sa šećerom, dodati sirce, orahe i keks. Peci na 175 stepeni oko pola sata. Pripremiti 3 kore.

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati puding pa sve zakuvati sa mlekom. Hladan puding umutiti sa 2 margarina. Fil podeliti na 1/3 (u nju dodati 200 g pecenih oraha), i 2/3 (u ovaj deo dodati 200 g otopljene čokolade).

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom.

Filovati: kora - fil sa čokoladom - šlag - kora - fil sa orasima - šlag - kora - fil sa čokoladom - šlag (celu tortu premazati šlagom).

Savet