

Torta Orhideja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera
- **100 g** kokosovog brašna
- **2 kašike** pšeničnog brašna

Za fil:

- **6** žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **4 kašike** brašna
- **4 kašike** gustina
- **750 ml** mleka
- **100 g** pecenog izmrvljenog lešnika
- **100 g** kokosa
- **100 g** suvog groža
- **250 g** margarina

Za dekoraciju:

- **2 kesice** šlaga

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šećerom, dodati kokos, brašno, pažljivo promešati i sjediniti sastojke za koru. Razliti u kalup i peci jednu koru, u rerni zagrejanj na 180 C oko 20 minuta.

Na pari umutiti žumanca sa šećerom, dodati brašno i promešati. Gustin razmutiti sa malo mleka, a preostalo mleko zagrejati, zatim dodati gustin i skuvati dok se ne zgusne. Sjediniti sa smesom od žumanaca i ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti margarin, sjediniti sa ohlaenim filom i na kraju dodati izmrvljeni lesnik, kokos i suvo grože. Fil dobro promešati i sjediniti sastojke.

Ohlaenu koru premazati filom, dekorisati šlagom i ostaviti da se ohladi.

Savet