

Torta sa žele bombonama



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 4 kore:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 9 kašikamlevenog oraha
- 3 kašikebrašna
- malopraška za pecivo

Fil:

- 7 dlmleka
- 2 pudinga od vanile
- 200 gšecera u prahu
- 200 gseckanih žele bombona
- 250 gmargarina

Ostalo:

- 5 dlslatke pavlake

Priprema

Za jednu koru: umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera, dodati 1 žumance, kašiku brašna, 3 kašike oraha i prstohvat praška za pecivo. Peci koru na 220 stepeni oko 10tak minuta. Na isti nacin ispeci još 3 kore.

Fil : umutiti mikserom 8 žumanaca, puding i 2 dl mleka. Sve to ukuvati u zavrelo mleko. U prohlano dodati umućen margarin sa šećerom u prahu. Dodati seckane žele bombone.

Filovati: kora, fil, slatka pavlaka... Tortu dekorisati po sopstvenoj želji.

Savet