

## ***Nugat torta (4)***



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za korice:**

- **4** belanaca
- **6** kašika šecera
- **60** g seckanih lešnika
- **2** kašike mlevenog Plazma keksa

#### **Za fil:**

- **20** žumanaca
- **1** mleka
- **16** kašika šecera
- **4** kesice pudinga od vanile
- **8** kašika šecera u prahu
- **500** g margarina
- **200** g bele mlečne čokolade
- **200** g mlečne čokolade sa lešnikom
- **200** g mlevenih pečenih lešnika

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, zatim dodati seckane lešnike i mleveni keks i sjediniti masu varjačom. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći korice desetak minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Tako ponoviti još 4 puta

Od litra mleka odvojte 2 dl i razmutite žumanca i puding, pa procedite kroz cedilo da nebi bilo grudvica. Ostalo mleko stavite da provri sa 16 kašika šecera i kada provri skuvajte fil. Ostavite da se dobro ohladi. Umutite margarin sa šecerom u prahu i sjedinite sa ohladjenim pudingom. Podelite na dva dela i u jedan dodajte otopljenu belu cokoladu, a u drugi deo otopljenu mlecnu cokoladu sa lešnikom i mlevene lešnike.

Filujte naizmenicno: kora - braon fil, kora - žuti fil, kora - braon fil, kora - žuti fil, kora - braon fil. Okolo dekorisite fondanom ili šlagom.

## **Savet**