

Labudovo gnezdo



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**jaja
- **300** gšecera
- **9** kašikamlevene plazme
- **15** kašikamlevenih lešnika
- **5** kašikabrašna
- **2** kesicepudinga od vanile
- **1** mleka
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje
- **500** gšlaga
- **200** gmleka u prahu
- **250** mlkisele vode
- **30** kašikašecera
- **100** gmlevenih lešnika

Priprema

Kore: 5 belanaca umutiti sa 10 kašika šecera, dodati 2-3 kapi sirceta, 3 kašike mlevene plazme, 5 kašika lešnika i 1 kašiku brašna. Peci tri ovakve kore na 180 stepeni (dok ne porumeni), u cetvrtastom plehu obloženom pek papirom. Fil I: 15 žumanaca umutiti sa 2 pudinga od vanile, 2 kašike brašna sa malo mleka, pa zakuvati u 750 ml provrelog mleka sa 300 g šecera. Ohladiti dobro pa sjediniti sa 1 umucenim margarinom i 100 g lešnika mlevenog. Masu podeliti na dva dela. U I masu dodati 100 g otopljene cokolade za kuvanje, druga ostaje nepromenjena. Fil II: 200 ml mleka umutiti sa 200 g šlaga i u pola mucenja dodati 200 g mleka u prahu. Posebno umutiti 300 g šlaga sa 250 ml hladne kisele vode. Filovati: kora-crni fil-žuti fil-beli fil... tako do kraja i odozgo umucen šlag sa kiselom vodom.

Savet

Torta je veoma izdašna, oko 3.5 kg, veoma je lepog kremastog ukusa!!! Probajte, ne?ete se pokajati!!!