

Mocna torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **15** belanca
- **15 kašika** šecera
- **5 kašika** mlevenog keksa
- **5 kašika** mlevenog badema
- **3 kašike** brašna

Fil I:

- **1,2** l mleka
- **15 kašika** šecera
- **10** žumanca
- **1 kašika** brašna
- **5** pudinga od vanile
- **3** vanilin šecer
- **250 g** margarina

Fil II:

- **1 konzerva** mix voca
- **200 g** višanja

Fil III:

- **500 ml**vocnog soka
- **2**pudinga od vanile
- **150 g**butera

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrt šne, ostale sastojke dodavati polako mešajući varjačom, na masnom papiru za pečenje razliti u 3 kore i peći na 200 C 10 minuta.

Staviti litar mleka da provri sa 10 kašika šećera, posebno umutiti puding, žumanca, vanilin šećer, brašno sa 2 dl mleka, ukuvati kao puding i ostaviti da se ohladi, u hladan fil dodati umućen margarin.

Ocediti voće iz konzervi, staviti da provri sa 5 kašika šećera, dodati umućena 2 pudinga od vanile i skuvati fil, u mlak fil dodati buter i mikserom umutiti.

Kad se sve ohladi filovati tortu: kora, voćni fil, voće, žuti fil, kora... odozgo ukrasiti po želji šlagom.

Savet

Ja sam imala višnje iz tegle pa mi je voćni fil ispao ljubičast što daje lep izgled torti.