

Torta Kitty



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 10 bjelanjaka
- 20 **kašika** šećera
- 2 **kašike** limunovog soka
- 200 g sjeckanih oraha

Za fil:

- 10 žumanjaka
- 3 pudinga od vanilije
- 1 **kašika** gustina
- 700 ml mlijeka
- 200 g šećera
- 100 g čokolade za kuhanje
- 4 kutije murchmallowa
- 500 ml slatke pavlake
- 150 g margarina

Priprema

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka, uz lagano mучenje dodavati kašiku po kašiku šećera. Pred sam kraj mучenja

dodati 2 kašike limuna. Pleh obložiti ppirom za pecenej i ravomijerno rasporediti sjeckane orhe. Smjesu izliti i rasporediti. Koru peci u vec zagrijnoj pecnici na 150 C 10 minuta, a poslije smanjiti tempreaturu na 120 C i tako peci tj. sušiti oko 50 minuta. Kada je kora gotova pecnicu iskljuciti i koru ostaviti u tako toploj pecnici da se ohladi. Ohlaenu koru okrenuti tako da sloj sa orasima bude gore. Umutiti žumanjke, puding od vanilije pomiješan sa jednom kašikom gustina, to sve sastaviti i sipati u vec prokuhalo 700 ml mlijeka u koje dodamo 200 g šecera. Ohlaenoj kremi dodati 150 g margarina, smjesu pjenasto izjednaciti i podijelitije na dva jednaka dijela. U jedan dio staviti 100 g cokolade za kuhanje. Finalni postupak: kora, cokoladni fil, zatim poredati munchmallow, preko ide žuti fil. Tortu dekorisati šlagom.

Savet