

Klavir torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Kore x4:

- 5belanaca
- 100 gšecera
- 100 gmlevenih oraha
- 2 kašikemlevene plazme
- 1 vanilin šecera

Fil:

- 20žumanaca
- 400 gšecera
- 3 dlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 2 kesicevanilin šecera
- 250 gmargarina
- 100 gmlevene plazme
- 100 gkrupno mlevenog lešnika
- 2 kasikešecera u prahu

Priprema

Kore: umutiti belanca dok ne postanu cvrsta. Nakon toga dodati šećer i mutiti dok se on ne otopi. Potom dodati orahe i keks i lagano izmešati. Na isti način pripremiti sve kore. Peci 15-tak minuta na 150 stepeni u pleh velicine 20x30cm.

Fil: skuvati puding u 3 dl mleka i ostaviti da se ohladi. Žumanca umutiti sa šećerom i kuvati na pari dok se fil ne zgusne. Kada provri, kuvati desetak minuta. Nakon toga dodati vanilin šećer. Umutiti margarin sa šećerom u prahu i sjediniti sa pudingom. Kada se žumanca ohlade, dodavati ih u puding postepeno i mutiti dok se svi sastojci ne sjedine. Nakon toga dodati plazmu i lešnike. Isfilovati tortu i ukrasiti po želji.

Savet