

## **Kikina torta**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5** belanca
- **5** kašika šecera
- **5** kašikam leveni lešnik
- **1** puna kašika brašno

#### **Fil I:**

- **15** žumanaca
- **10** kašika šecera
- **3** pudinga slatka pavlaka
- **1** l mleko
- **1** margarin
- **250** g šećer u prahu
- **200** g mleveni lešnik

#### **Fil II:**

- **500 ml** slatka pavlaka

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, dodati mleveni lešnik i brašno, sve izmešati i peci koru. 3X

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati puding i 100 ml mleko i skuvati u preostalo mleko. Kad se ohladi dodati umucen margarin sa šećerom u prahu i na kraju mleveni lešnik.

Umutiti slatku pavlaku.

### **Savet**

Filovati kora - fil I - fil II - kora..... Po želji preko slatke pavlake možete dodati višnje ili neko drugo voće.