

Nutela torta sa bademom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **150 g** badema
- **7** belanaca
- **2 kašike** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **150 g** šecera u prahu
- **1** limun

Za fil:

- **7** žumanaca
- **150 g** šecera u prahu
- **5 kašike** šecera
- **2** vanilin šecera
- **2** pudinga od vanile
- **2 kašike** brašna
- **800 ml** mleka
- **200 g** margarina

Ostali sastojci:

- piškota
- nutele
- slatke pavlake

Priprema

Kalup za tortu obložiti papirom za pečenje i po njemu rasporediti 100g sitno iseckanih badema. Peci ih u rerni na 150 C oko 15 minuta.

Posebno umutiti belanca sa šećerom u prahu, i sokom od limuna. Dodati brašno, prašak za pecivo i 50 g seckanih badema. Pripremljenu smesu preliti preko pecenih badema i nastaviti sa pečenjem na 180 C oko 20 minuta.

U šerpu sipati 600ml mleka, dodati šećer i ostaviti da proključa. Posebno umutiti preostalo mleko sa žumancima, brašnom vanilin šećerom, sipati u ključalo mleko i kuvati uz stalno mešanje dok ne zgusne. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu pa dodati u ohlaenu smesu od pudinga pa mutiti mikserom dok se ne sjedini.

Gotovi koru prevrnuti na tacni tako da poceni badem bude odgore.

Pecene bademe premazati polovinom nutele, pa preko nje naneti polovinu kreme.

Preko fila poredjati piskote, pa premazati drugom polovinom nutele pa drugom polovinom kreme.

Tortu ukasiti po želji umucenom slatkim pavlakom.

Savet