

Milka torta bez kora



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tortu:

- 10jaja
- 500 gšecera u prahu
- 500 gmargarina
- 900 gmlevene plazme
- 1 dlsoka od pomorandže
- 10 kašikašecera
- 300 gbele milka cokolade
- 300 gmilka cokolade sa seckanim lešnicima

Za ukrašavanje:

- 300 gšlaga
- 4 dlkisele vode
- po željišarene mrvice za kolace

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti žumanca sa šećerom u prahu. Posebno umutiti margarin, pa sjediniti sa žumancima. Mlevenu plazmu natopiti sokom, pa spojiti sa prethodnom smesom.

Posebno umutiti belanca sa 10 kašika šecera. Dobijeni sneg lagano varjacom umešati u smesu sa plazmom. Sve lepo sjediniti, pa podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otoplenu belu milku, a u drugi otoplenu milku sa seckanim lešnicima.

Na poslužavnik naneti prvo fil sa milkom sa seckanim lešnicima, pa fil sa belom milkom i na kraju celu tortu premazati šlagom umucenim sa kiselom vodom. Po želji ukasiti šarenim mrvicama.

Savet