

Egipatska torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **9 kašika** šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna

Fil I:

- **9** žumanaca
- **9 kašika** šecera
- **2** vanilin šecera
- **2** pudinga od vanile
- **8 dl** mleka
- **125 g** maslaca
- **100 g** čokolade
- **1 kesica** šlaga u prahu

Fil II:

- **200 g** šlaga u prahu
- **3 dl** mleka
- **100 g** pecenih krupno mlevenih lešnika

Za ukrašavanje:

- šlag

Priprema

Umutiti 9 belanaca sa 9 kašika šecera, dodati mlevene orahe i brašno. Od ove mase ispeci 2 kore. Velicina pleha je 20x30 cm. Fil I: Umutiti 9 žumanaca sa 9 kašika šecera, 2 vanilin šecera, 2 pudinga od vanile. Ovo dodati u 8 dcl vrela mleka. Kuvati, kad se zgusne i prohladi dodati 125 gr maslaca i 100 gr cokolade. Mešati dok se cokolada ne istopi i sve se dobro sjedini. Kad se fil ohladi dodati 1 kesicu umucena šlaga. Umutiti po upustvu na kesici. Fil II: Umutiti šlaga sa mlekom i dodati mlevene lešnike. Filovati tortu: Kora, fil I, fil II, kora, fil I. Tortu ukrasiti sa umucenim šlagom.

Savet