embrelen torta

težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- **18** belanca
- **450 g**šecera
- **450 g**mlevenih oraha
- **3 kašike**brašna

Fil:

- **18**žumanca
- **22 kašike**šecera
- **5**vanile
- **100 g**cokolada
- **375 ml**mleka
- **3 kašike**gustina
- **250 g**margarina
- **125 g**maslaca

Grilijaš:

- **350 g**šecera
- **300 g**lešnika

Priprema

Umutiti 6 belanca sa 150 gr šecera, 150 gr mlevenih oraha i 1 kašikom brašna. Ispeci ovakve 3 kore.

Fil: 15 žumanca, 18 kašike šecera kuvati na pari kad je gotovo dodati 5 vanile i 100 gr cokoladu. Posebno skuvati 375 ml mleka, 3 žumanca, 4 kašike šecera i 3 kašike gustina. Ohladjene filove sjediniti sa 250 g margarin i 125 g maslaca.

350 gr šecera rastopiti i dodati 300 gr pecenih lešnika, sipati u podmazan pleh. Kad se ohladi istucati u avan.

Filovati: kora - fil - grilijaš - kora - fil - grilijaš - kora - fil - šlag.

Savet