

Grkinja torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **14**belanca
- **28** kašikešecera
- **14** kašikemlevenih oraha
- **14** kašikemlevena plazma
- **1**prašak za pecivo

Fil I i II:

- **500** ml mleko
- **200** g šecera
- **5** kašikebrašna
- **14** žumanca
- **250** g prah šecera

Fil III:

- **2**margarina
- **1** šoljicavrelog mleka
- cokolada
- secnak orah

Priprema

Umutiti u cetvrtasti pleh 2 kore od po 7 belanca, 14 kašeke šecera, 7 kašike mlevenih oraha, 7 kašike mleveni plazma keks i 1/2 pecivo.

Fil I: u 500 ml mleka, 200 g šecera skuvati 5 kašika brašna.

Fil II: 14 žumanca i 250 g prah šecera skuvati na pari.

Fil III - 2 margarina mutiti mikserom uz postepeno dodavanje 1 šoljice vrelog mleka.

U umucen margarin dodati ohlaen fil 1 i fil 2 i sve lepo sjediniti zatim dodati lomljen plazma keks, seckanu mlecnu cokoladu i seckane orahe.

Filovati izmedju korica puno fila i dekorisati po želji šlag kremom.

Savet