

Dinastija torta



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanca
- **150 g** šecera
- **100 g** seckanih oraha
- **2 kašike** brašna

Fil 1:

- **10** žumanca
- **1 šoljica** mleka
- **1 šoljica** šecera

Fil 2:

- **500 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile

Fil 3:

- **250 g** margarina
- **250 g** prah šecera
- **100 g** čokolade
- **100 g** oraha

Priprema

Od navedene smese za kore ispeci u okrugli kalup 2 patispanja.

Fil I: Žumanca, mleko i šećer kuvati na pari.

Fil II: Skuvati mleko i puding.

Fil III: Umutiti mikserom margarin i prah šećer zatim dodati ohlaene filove 1 i 2. Fil podeliti na dva dela, u jedan deo dodati 100 g istopljene čokolade, a u drugi deo 100 g seckane pečene orahe.

Filovanje: Kora - Fil sa orasima - Kora - Fil sa čokoladom- Dekoracija šlaf ili fondan.

Savet