

Grcka torta (4)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore 2x:

- **20**belanaca
- **800** gšecera
- **200** goraha (seckanih)
- **200** gkeksa (mlevenog)
- **160** gbrašna

Fil 1:

- **9** dlmleka
- **3** puding vanila
- **1**vanil šecer
- **300** gšecera

Fil 2:

- **20**žumanaca
- **400** gšecera u prahu

Za filove:

- **3** margarina
- **150** gbele cokolade
- **150** gcrne cokolade

- 450 g keksa

Priprema

Umutiti 10 belanca sa 400 grama šecera, kad se dobro umute belanca dodati 100 grama oraha, 100 grama keksa i 80 grama brašna i lagano promešati kašikom. U tepsiju staviti papir za pecenje i izliti masu. Kore susiti 30 minuta na 180 stepeni. Susiti dve ovakve kore. Fil 1: u 9 dl mleka skuvati puding od vanile, vanil šefer i 300 grama šecera. Fil 2: Umutiti 20 žumanaca sa 400 grama šecera u prahu i skuvati na pari. Kad se ohlade filovi izraditi 3 margarina dodati u fil na pari i sve to spojiti u fil sa pudingom. Zatim u to dodati 150 grama iseckane bele cokolade, 150 grama crne cokolade i 450 grama lomljenog keksa. Filovati kora - fil - kora, odozgo šlag. Ukrasiti po želji.

Savet

Torta je kremasta i jako ukusna.