

Nugat torta (5)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 4 korice:

- **20**belanaca
- **24** kašikešecera
- **300** gseckanih oraha ili lešnika
- **8** kašikamlevenog plazma keksa

Za fil:

- **20** žumanaca
- **1** l mleka
- **16** kašika šecera
- **3** kesicepudinga od vanile
- **8** kašikašecera u prahu
- **375** gmargarina
- **200** gbele mlecne cokolade
- **200** gmlecne cokolade sa lešnicima
- **200** g mlevenih pecenih lešnika
- fondan masa

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 6 kašika šecera, zatim dodati 75 gr seckanih oraha ili lešnika i 2 kašike mlevenog keksa, pa sjediniti masu varjacom. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci koricu desetak minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C. Tako ponoviti još 3 puta

Od litre mleka odvojte 2 dl i razmutite žumanca i puding, pa procedite kroz cedilo da nebi bilo grudvica. Ostalo mleko stavite da provri sa 16 kašika šecera i kada provri skuvajte fil. Ostavite da se dobro ohladi. Umutite margarin sa šecerom u prahu i sjedinite sa ohlaenim pudingom.

Podelite fil na dva dela i u jedan dodajte otopljenu belu cokoladu, a u drugi deo otopljenu mlecnu cokoladu sa lešnikom i mlevene lešnike.

Filujte naizmenično: kora-braon fil, kora-žuti fil, kora-braon fil, kora-žuti fil, kora-braon fil. Okolo dekorišite fondanom ili šlagom.

Savet