

Nesquik torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **24** belanaca
- **24 kašike** šecera
- **24 kašike** mlevenih oraha
- **12 kašike** Nesquik

Za braon fil:

- **16** žumanca
- **16 kašika** šecera
- **350 g** čokolade
- **250 g** margarina

Za žuti fil:

- **1** mleka
- **8** žumanca
- **350 g** šecera
- **14 kašike** brašna
- **1 kesica** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **250 g** margarina

Za dekoraciju:

- 250 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pvlake

Priprema

Od gore navedenih sastojaka ispeci 4 kore u četvrtastom plehu na pek papiru.

Braon fil: Žumanca i šećer kuvati na pari. Kada je gotovo skloniti sa vatre i dodati lomljenu čokoladu. U ohlaćen fil dodati umućen margarin.

Žuti fil: Žumanca, šećer, brašno i puding sjediniti i zakuvati u 1 l mleka. Kada se fil ohladi, dodati umućen margarin.

Filovati: Kora - žuti fil - kora - braon fil - kora - žuti fil - kora - braon fil - umućena slatka pavlaka. Prijatno!

Savet