

Lulina torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **12 kašika** mlevenih lešnika
- **8 kašika** brašna

Fil sa vocem:

- **1 kg** malina
- **250 g** šecera
- **1 kesica** puding vanila
- **1 kesica** želatina

Žuti fil:

- **12** žumanaca
- **300 g** šecera
- **250 g** putera ili margarina
- **5 kesica** vanil šecera
- **2 dl** slatke pavlake

Ostalo:

- **300 g** čokolade

- 3 dl slatke pavlake

Priprema

Za jednu koru, penasto umutiti 3 belanceta sa prstohvatom soli i 4 kašike šecera. Lagano umesati 3 kašike mlevenog lešnika i 2 kašike brašna. Pleh obložiti pek papirom i rasporediti smesu. Peci oko 15tak minuta na 180 stepeni. Na isti nacin ispeci još 3 kore. Žumanca skuvati sa šecerom na pari, dodati vanil secer i u hladnu kremu umesati umuceni puter i 2 dl cvrsto umucene slatke pavlake. Vocni fil skuvati maline sa šecerom i 1 dl vode. Razmutiti puding i želatin zajedno sa 1 dl vode. Sipati u fil i par sekundi mešati. Ostaviti da se prohladi. Otopiti 300 g cokolade i umutiti 3 dl slatke pavlake. Preko 3 kore rasporediti maline, preko otopljenu cokoladu. Na prvu koru naneti 1/2 žute kreme, staviti drugu koru, svu slatku pavlaku, trecu koru i preostalu polovinu žute kreme. Preklopiti cetvrtom korom. Tortu dekorisati po sopstvenoj želji.

Savet