

Nesquik torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **24** belanaca
- **24** kašike šecera
- **12** kašika Nesquika
- **24** kašike mlevenih oraha

Za braon fil:

- **16** žimanaca
- **350** g cokolade
- **16** kašika šecera
- **250** g margarina

Za žuti fil:

- **1** l mleka
- **8** žumanaca
- **2** kesice pudinga od slatke pavlake
- **350** g šecera
- **10** kašikabrašna
- **250** g margarina

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 6 kašika mlevenih oraha i 3 kašike nesquik praha. Sjediniti, sipati u pleh obložen pek papirom i peci 15-20 minuta. Tako ponoviti još 3 puta.

Žuti fil: Žumanca, brašno i puding razmutiti u 2 dl mleka. Preostalo mleko staviti da provri sa šecerom i u vrijucem mleku skuvati fil. Kada se ohladi sastaviti sa umucenim margarinom.

Braon fil: Žumanca i šecer skuvati na pari, dodati lomljenu cokoladu i ostaviti da se ohladi. U ohlaeno, dodati umucen margarin i filovati korice naizmenično. Kora-braon fil. kora-žuti fil....

Savet