

Nesquik san torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **1 kesica** pudinga od cokolade
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 kesica** pudinga od slatke pavlake

Za fil:

- **15** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** brašna
- **1** mleka
- **375 g** margarina
- **200 g** krem šlaga
- **400 g** Nesquika
- **2 dl** hladne kisele vode

Priprema

Korica 1: Ukutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od cokolade, sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci desetak minuta na 180 stepeni.

Korica 2: Ukutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od vanile, sjediniti i sipati u pleh

obložen papirom za pečenje. Peci desetak minuta na 180 stepeni.

Korica 3: Ukutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati puding od slatke pavlake, sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci desetak minuta na 180 stepeni.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom, dodati brašno i 2 dl mleka, a preostalih 8 dl staviti da provri. U preovrelom mleku skuvati fil i u vruc dodati 200 g Nesquik praha. Ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati umucen margarin i preostalih 200 g Nesquika.

Umutiti šlag sa 2 dl hladne kisele vode i filovati. Braon korica - braon fil - krem šlag, bela korica - braon fil - krem šlag, žuta korica - braon fil. Gotovu toru sam ukrasila fondanom.

Savet