

## ***Milka torta (4)***



težina: **srednje**

za: **40** osoba

време pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za 3 kore:**

- 21 belanace
- 21 kašika šecera
- 300 g prženog mlevenog lešnika
- 6 kašika brašna
- 3 kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 8 kašika brašna
- 8 kašika šecera
- 7 žumanaca
- 1 kesica vanilin šecera
- 350 g margarina
- 200 g milke od lešnika
- 200 g bele milke
- 200 g šlaga

#### **Za dekoraciju:**

- **300 g** šlaga (ili fondan)

## Priprema

Ispici tri kore od po 7 belanaca, 7 kašika šecera, 100 g prženog mlevenog lešnika, 2 kašike brašna i 1 kesica praška za pecivo. Masu peci u plehu obloženom papirom za pšecenje na 200 C. Puding i brašno rastvoriti sa malo mleka, a ostatak staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca, umešati rastvoreni puding i brašno, pa zakuvati gust fil. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Na pari kuvati šecer, žumanca i vanilin šecer. Kada se sve skuva skloniti i ohladiti, pa sastaviti sa filom od pudinga. Margarin penasto umutiti i sjediniti sa fiom. Umuceni fil podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo umešati otopljenu cokoladu sa lešnikom i 100 g umucenog šlaga. U drugi deo umešati otopljenu belu cokoladu i 100 g umucenog šlaga. Na jednu koru naneti svetli fil, kora, tamni fil, kora. Ukrasiti sa šlagom ili fondanom.

## Savet