

Bela jevrejska torta



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za koru:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **300 g** pecenih, mlevenih lešnika
- **100 g** mlevenog keksa

Za fil:

- **12** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- **4 kašike** gustina
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **250 g** bele cokolade
- **375 g** maslaca
- **100 g** prah šecera
- **800 g** mleka

Priprema

Penasto umutiti belanca i uz postepeno dodavanje šecera mutiti dok se šećer ne rastopi. Dodati keks i mlevene lešnike, promešati varjacom. Sjediniti sastojke i peci u rerni zagrejanjoj na 200 C, oko 20 minuta. Ispeci 6

korica.

Mleko i šećer staviti da provri, pa u to dodati gustin, puding i žumanca. Kada mleko provri, lagano umešati smesu od žumanaca i skuvati, kao kad se kuva puding. Umutiti maslac i prah šećer, dodati otopljenu belu čokoladu, pa sve sjediniti sa ohlaenim filom. Filovati: Kora-fil-kora, dok se ne potroše sastojci. Celu tortu premazati preostalim filom i posuti seckanim lešnicima.

Savet