

Decija Radost (Bambino) Torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **12**jaja
- **12** kašika šecera
- **15** kašikamlevenih oraha
- **4** kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- **750** ml cokoladnog mleka

Fil:

- **300** gm levene plazme
- **4** kisele pavlake
- **200** g šecera u prahu
- **400** g krem šлага
- **250** ml mleka

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera u to dodati žumanca, umutiti penasto. Dodati 5 kašika mlevenih oraha, 3 kašike brašna i malo praška za pecivo. Sjediniti varjacom. Sipati u plehi peci na 200 stepeni. Ovako napraviti još 2 kore. Svaku koru natopiti sa 250 ml cokoladnog mleka.

Umutiti šlag sa mlekom. Umutiti plazmu sa kiselom pavlakom i šecerom u prahu, dodati 5-6 kašika umucenog šлага u fil.

Filovati kora, fil, šlag i tako do kraja. Prijatno!

Savet