

Leptir torta



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15jaja
- 15 **kašika**šecera
- 15 **kašika**brašna
- 6 **kašika** mlevenih oraha

Za fil:

- 15žumanaca
- 300 gšecera
- 300 mlmleka
- 3 **kašike**brašna
- 250 gmargarina

I još:

- 300 gkrem šlaga od vanile
- 500 gkrem slaga belog
- 4 banane
- 6kivija
- 1 **konzerva**ananasa

Za dekorisanje:

- 2 lizalice
- šarene bonbone
- gumene bonbone

Priprema

Umutiti 5 belanaca, pa dodati 5 kašika šecera, 5 kašika brašna i 2 kašike mlevenih oraha. Potrebno je napraviti 3 ovakve iste kore. Peci na 200 C 10-tak minuta. Peci u okruglom plehu ili tepsiji i preseći tortu tako da sredina torte bude telo leptira. Dva polukruga od torte okrenuti naopako, da bi se napravila krila leptira.

Umutiti mikserom žumanca, šecer, mleko i brašno i skuvati fil na pari. Margarin umutiti penasto i dodati mu ohlaen fil. Reati kora-fil-banane-šlag, kora-fil-kivi-šlag, kora-fil-ananas-šlag. Tortu po želji nafilovati krem šlagom i belim šlagom po želji i ukrasiti gumenim, šarenim bonbonama.

Savet