

Španski vetar na mamin način



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **8** belanaca
- **400 g** šećer u prahu
- **1 kašika** sirćeta

Za fil:

- **16** žumanaca
- **8 kašika** šećera
- **8 kašika** brašna
- **1 l** mleka
- **2** margarina

Za dekoraciju:

- **300 g** šlaga

Priprema

Kora: Umutiti 8 belanaca, šećer u prahu, i sirće. Kada se umuti staviti u pleh i sušiti u rerni na 150 C, oko 45

minuta (zavisi od rerne).

Fil: Skuvati kremu od 16 žumanaca, 8 kašika šecera i 8 kašika brašna u litar mleka (kao puding). Ostaviti da se hladi.

Posebno umutiti 2 margarina i 4 kašike šecera u prahu.

Sitno iseckati 500 g oraha, i propeci ih u zagrejanoj rerni.

Kada se prvi fil ohladio, izmešati sva tri fila zajedno da se dobije kompaktna masa, (mislim na filove 1, ovaj kao puding, 2 ispeckane orahe, 3 margarin i šecer). Koricu od belanaca pažljivo preseći na 2 dela i reati korica, fil, korica. Umutiti šlag i celu tortu premazati njim.

Savet

Oprezno sa koricom, kada se suši mora stalno da se proverava da ne bude ni presušena ni mekana, jer može da procuri onako, ali ako vam i malo curi nije ništa strašno, dešava se, samo na mestu gde je curela u tacni prebrišite ubrusom, ništa joj to ne smeta :)