

Božićna torta



težina: lako

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **20** belanaca
- **24** kašike šecera
- **16** kašike mlevenih oraha
- **12** kašikemleveni keks
- **8** kašike brašna

Fil:

- **20** žumanaca
- **300** g šecera
- **750** ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- **250** g margarina
- **200** g mlevenih lešnika
- **200** g belog eurokrema
- **200** g crnog eurokrema

Dekoracija:

- **400** g šlag krema
- **300** g belog ratluka
- **300** g šecera u prahu
- jestive boje

Priprema

Ispeci 4 kore od po 5 belanca, 6 kašika šecera, 4 kašike mlevenih oraha, 3 kašike mlevenog keksa, 2 kašike brašna.

Fil: u mleko zakuvati šecer, žumanca i puding od vanile. U ohlaen fil umešati mleveni lešnik i umucen margarin. Fil podeliti na dva dela, u jedan deo staviti beli eurokrem, a u drugi crni eurokrem.

Filovati: kora - crni fil - kora beli fil-kora

Premazati umucenom šlag kremom.

Dekoracije: umesiti ratluk sa prah šecerom, po želji praviti figure i bojiti jestivim bojama. UŽIVAJTE!

Savet