

Božićna torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **20** belanaca
- **24 kašike** šećera
- **16 kašike** mlevenih oraha
- **12 kašike** mleveni keks
- **8 kašike** brašna

Fil:

- **20** žumanaca
- **300 g** šećera
- **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** šećera u prahu
- jastive 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 ohla?en 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