

Ljubavno gnezdo (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **200** goraha
- **3 kašika** džema od šljiva
- Za fil:
- **6** žumanaca
- **500 ml** mleka
- **1 pakovanje** margarina
- **6 kašika** šecera
- **150 g** prah šecera
- **7 kašika** brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- Za ukrašavanje:
- **2 kesice** šlaga
- **100 g** kokosa

Priprema

U umucena belanca dodati šecer.

Zatim dodati i brašno.

Zatim i džem.

Iseckane orahe nareati na pouljenu foliju. Preliti smesom od belanaca. Zapeći na 180 C, dok korica ne porumeni.

U umucena žumanca dodati šećer i brašno. Mutiti da nema grudvica.

U vrelo mleko dodati smesu od žumanaca, brašna i šećera. Mutiti varjačom dok se ne zgusne. Dodati i vanilin šećer. Ostaviti da se ohladi.

Ispecenu koricu izvaditi iz rerne i preokrenuti je da orasi budu odozgo.

Margarin umutiti penasto sa prah šećerom i dodati u smesu od žumanaca. I preliti preko kore.

U umucen šlag dodati kokos i sjediniti.

Umuceni šlag preliti preko torte.

Ukrasiti. Ostaviti u frižider da se ohladi. Zatim iseci na parcice i poslužiti.

Savet

Najtoplije preporučujem.