

Meda torta (2)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** jaja
- **400** g šecera
- **30** kašikamlevenih oraha
- **12** kašikabrašna
- **1** l mleka
- **500** g margarina
- **150** g šecera u prahu
- **100** g bele cokolade
- **100** g crne cokolade
- **200** g seckanih oraha
- **150** g mlevene plazme
- **400** g šlag krema

Priprema

Ispeku se tri kore. U svaku koru ide po: 5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera, dodati 10 kašika mlevenih oraha i 1 kašika brašna. Staviti pek-papir za pecenje i kora se peče, dok ne požuti. Na isti nacin još dve kore se ispeku.

Fil: Na pari kuvati 15 žumanaca sa 200 g šecera i 9 kašika brašna u 1 l mleka. Skuvan fil ostaviti da se ohladi. Umute 2 margarina (500 g), sa 150 g šecera u prahu. Kada se fil ohladi, sjediniti sa margarinom i podelitina 2 dela.

U I deo dodati: 100 g seckane bele cokolade i 200 g seckanih oraha.

U II deo, dodati: 100 g seckane crne milke i 150 g mlevene plazme.

Finalni deo: Stavlja se prva kora, pa prvi deo fila, druga kora, pa drugi deo fila, treca kora i preko cele torte 400 g umucenog šлага. Slag mutiti sa kiselom vodom i dekorisati tortu po želji.

Savet