

Egipatska torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Prva kora:

- 5belanca
- **10 kašika**šecera
- 2 kašikebrašna
- **100 g**mlevenih oraha

Druga kora:

- 5belanca
- **10 kašika**šecera
- 2 kašikebrašna
- **100 g**kokosa

Treca kora:

- 5belanca
- **10 kašika**šecera
- 2 kašikebrašna
- **100 g**rendane cokolade

Fil:

- 15 žumanca
- 250 g šećera u prahu
- 2 kesice pudinga od vanile
- 375 g putera
- 500 ml slatke pavlake
- 500 ml mleko
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g kokosa
- 100 g rendane čokolade

Priprema

Izmutiti sastojke za koru. Staviti koru da se peče. Zatim izmutiti drugu koru, ispeći je, pa na kraju treću koru.

Izmutiti žumanca sa šećerom u prahu pa staviti da se kuvaju na pari. Kuvati oko 15 minuta. Skuvati dva pudinga u pola litre mleka. Ostaviti puding i fil od žumanaca da se dobro ohladi. Zatim sjediniti puding, žumanca i izmucen puter.

Fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo umešati mlevene orahe, u drugi deo umešati kokos i u treći deo umešati rendanu čokoladu. Filovati sledećim redom: na koru sa orasima premazati fil sa orasima, na koru sa kokosom premazati fil sa kokosom i na koru sa čokoladom premazati fil sa čokoladom. Na kraju izmutiti slatku pavlaku i premazati i ukrasiti celu tortu.

Savet