

Šljunak torta



Sastojci

Za koru:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 10 kašika mlevenih oraha
- 6 kašike prezli
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 10 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 vanilin šecer
- 1 puding od vanile
- 1 l mleka
- 1 margarin

Za kuglice:

- 300 g mlevene plazme
- 200 g kokosa
- 200 g šecera u prahu
- 100 g cokolade za kuvanje
- 2 dl soka od narandže
- 1 margarin
- 2 kesice šlaga

Priprema

5 belanaca umutiti pa dodati 5 kašika šecera, 5kašika mlevenih oraha, 3 kašike prezli i 1/2 prašak za pecivo, dobro umutiti i peci koru. Potrebno je ispeci dve kore.

Fil: 10 žumanaca, 12 kašika šecera, 8 kašika brašna, 1 vanilin šecer i 1 puding od vanile dobro izmešati sa malo mleka koje se uzme od litra mleka, a ostalo staviti da kuva. Kad provri lagano dodavati smesu i mešati dok se ne zgusne. Kad je gotovo ohladiti i dodati 1 izmucen margarin.

Kuglice: sve sastojke dobro izmešati i oblikovati kuglice.

Tortu slagati: kora, fil, kuglice, fil, kora i na kraju šlag.