

Anina torta



Sastojci

Kore:

- 6 jaja
- 3 belanceta
- 9 kašika šecera
- 5 kašika prezli
- 9 kašika mlevenih oraha

Fil:

- 3 žumanca
- 3 kašike šecera
- 3 kašike gustina
- 1/2 l mleka
- 200 g cokolade
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu

Priprema

Penasto umutiti belanca, dodati žumanca, šecer, prezle i 9 kašika mlevenih oraha. Od dobijene mase ispeci 3 kore.

Umutiti 3 žumanceta sa 3 kašike šecera i 3 kašike gustina, i skuvati u pola litra mleka da se dobije gust krem. Tome dodati 200 grama cokolade.

Umutiti 250 grama margarina ili maslaca sa 250 grama šecera u prahu te ohlaeni krem sjediniti sa umucenim margarinom i šecerom. Dobijenim filom filovati kore a celu tortu po želji premazati umucenim šlagom.