

Egipatska grilijaš torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za 3 kore od po:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 2 žumanca
- 1 kašika brašna
- 10 kašika oraha

Za žuti fil:

- 9 žumanaca
- 6 kašika šecera u prahu
- 4 kesice vanilin šecera
- 250 g margarina
- 3 kašika šecera u prahu

Za beli fil:

- 200 g šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 600 g krem šlaga
- 500 ml kisele vode

Priprema

Za koru umutiti belanca u cvrst sam, dodati šećer pa žumanca. Isključiti mikser pa dodati brašno i orahe. Lagano promešati pa sipati u pleh obložen pek-papirom. Peci na 200 C 10-ak minuta, dok ne porumeni. Za žuti fil umutiti na pari žumanca sa šećerom u prahu. Dodati vanilin šećer. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa dodati žuti fil i zajedno mutiti dok ne postane penasto. Za beli fil napraviti grilijaš od šećera i mlevenih oraha. Ohladiti i samleti. Posebno umutiti šlag sa kiselom vodom pa dodati grilijaš. Režati: kora, žuti fil, beli fil. Prijatno.

Savet