

## Beze torta mila



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Beze kore:

- 5 belanaca
- 250 g šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 1 kašika prezli

### Kre, fil:

- 5 žumanaca
- 150 g šecera
- 3 kašike brašna
- 250 ml mleka
- 2 kesice vanil šecera
- 250 g margarina ili maslaca
- 20 ml rum
- 2 šlag krema

## Priprema

Beze kore: Mikserom dobro umutiti 5 belanaca sa 250 g šecera. Zatim u ovu smesu lagano umešati kašikom 100 g mlevenih oraha i 1 kašiku prezli.

U pleh staviti malo nauljen pek papir. Na njega lagano rasporediti smesu za koru. Peci na 170 C oko 25 minuta.

5 žumanaca umutiti sa 150 g šecera. Pomešati 3 kašike brašna sa pola kašičice šecera i 100 ml mleka. Preostalih 150 ml mleka zagrejati na šporetu. Žumanca pomešati sa brašnom i ubaciti u mleko. Ukuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne. Stalno mešati da se ne stvore grudvice. U ovu smesu ubaciti 20 ml ruma ko voli.

U ohlaen krem fil dodati 250 g umucenog margarina.

Beze koru prepoloviti uzduz na dva dela. Prvi deo kore staviti na tacnu za rolat. Premazati krem filom koru i odozgo staviti drugu koru. Odozgo staviti 2 šlag krema od vanile. Ovo može i ne mora, ali torta dobija puniji ukus. Prijatno vam bilo. Uživajte u ovoj poslastici cije sastojke skoro uvek imate u kuhinji. Nama je jedna od omiljenih.

## **Savet**

Jako je važno da se kora ne prepeku, ve da bude sipava, a ne tvrda kada je gotova. Zato se treba striktno držati propisane minutaže peenja kore.