

Milka torta (6)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korice:

- **16** belanaca
- **240 g** pecenih mlevenih lešnika
- **4 kašike** brašna
- **16 kašika** šecera

Za fil:

- **1,5 l** mleka
- **250 g** maslaca
- **4 kašike** brašna
- **300 g** šecera
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **800 ml** slatke pavlake
- **300 g** bele milka čokolade
- **300 g** crne milka čokolade sa seckanim lešnicima
- **300 g** crne čokolade za kuvanje
- **16** žumanaca

Priprema

Umutiti 4 belanaca sa 4 kašike šecera u cvrst šam, pa dodati jednu kašiku brašna i 60 g lešnika i lagano izmešati. Peci na 200 stepeni oko 7-8 minuta. Ispeci ovakve 4 kore.

Odvojiti malo mleka sa strane, a ostatak staviti da prokuva sa šećerom. U mleko koje smo odvojili sa strane razmutiti puding, žumanca i brašno da nema grudvica, pa dodati u ključalo mleko i kuvati dok se ne zgusne.

Podeliti fil dok je još uvek vruć na dva dela. U jedan dodati belu, a u drugi crnu milka čokoladu, i mešati dok se ne sjedini. Ostaviti da se dobro ohladi.

Posebno umutiti maslac, pa dodati po polovinu u ohlaene filove i dobro umutiti.

Posebno umutiti 500 ml slatke pavlake pa filovati tortu sledećim redosledom. Kora, braon fil, žuti fil, slatka pavlaka i tako sve dok se ne potroše sastojci.

Odozgo ukasiti čokoladnim ganašom koji pravite na sledeći način. Stavite u manju šerpicu 300 ml slatke pavlake, pa kada je blizu ključanja sklonite sa vatre, ubacite 300 g čokolade za kuvanje i mešajte dok se ne sjedini. Ostavite da se ohladi, pa kada je mlako, ali ne prevruće prelijte tortu.

Savet

Prijatno!