

Željкова punoletna torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru x4:

- 5 belanca
- 8 kašika šecera
- 5 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1 kašika sirčeta

Za fil:

- 20 žumanca
- 20 kašika šecera
- 750 ml slatke pavlake
- 2 margarina
- 150 g šecera u prahu
- 600 g mlevene plazme
- 300 g šlaga
- 450 ml mleka
- 150 g Milka čokolade

Priprema

Kore: Belanca lepo umutiti sa šecerom, dodati mlevene orahe i brašno. Na kraju dodajte sirce, promešajte kašikom i izrucite smesu u podmazan pleh u obliku srca. Peci na 200 C dok ne požuti. Fil: Žumanca mutite sa šecerom dok ne dobijete gustu masu. Kuvati ih na pari. Umutite slatku pavlaku. Posebno umutite margarin sa šecerom u prahu. Ohlaena žumanca sjedinite sa slatkom pavlakom i margarinom i na kraju dodajte mlevenu

plazmu. Šlag umutite sa hladnim mlekom i u njega narendajte cokoladu. Fil sa plazmom podelite na 2 dela. Filovanje: kora - fil - šlag -kora... poslednju koru premazite sa tankim slojem fila, a zatim 2 male plasticne cinije napunite drugim delom fila i izrucite na tortu oblikujuci grudi. Tortu ostavite da prenoci u frižideru da se lepo stegne. Sutradan napravite fondan po željenom receptu i prekrijte tortu. Za kreiranje donjeg veša pustite mašti na volju :)

Savet

Fondan pravim po receptu sa sajta Minjina kuhinjica i taj recept mi je najbolji :)