

Milka torta (8)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **16 kašika** brašna
- **16 kašika** mlevenih oraha

Fil I:

- **700 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **7 kašika** gustina

Fil II:

- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu

Fil III:

- **16** žumanaca
- **16 kašika** šecera

I još:

- **300 g** plazme
- **200 g** crne milka čokolada
- **100 g** bele milka čokolada

Za ukrašavanje:

- **500 g** fondan mase
- **po želji** ukrasi

Priprema

Kore: Peci 2 kore. Umutiti 8 belanaca čvrsto kao sneg, dodati 8 kašika šećera. Potom kašikom lagano mešati i dodati 8 kašika brašna i 8 kašika mlevenih oraha. Kada se ujedini peci na 180 stepeni.

Fil I: Kuvati 700 ml mleka sa 5 kašika šećera i 7 kašika gustina dok se ne napravi krem (kao puding).

Fil II: Umutiti margarin sa šećerom u prahu.

Fil III: Žumanca i šećer kuvati na pari dok se ne dobije gušća žuta boja.

Kada se svi filovi ohlade, sjediniti ih mikserom na najmanjoj brzini. Dodati seckanu čokoladu i mrvljenu plazmu.

Filovati tortu i ukrašavati po želji.

Savet