

Lenina torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**jaja
- **3 kašike**sirceta
- **30 kašika**šecera
- **9 kašika**mlevenog keksa
- **15 kašika**iseckanih oraha

Za fil:

- **15**žumanaca
- **300 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1 kašika**brašna
- **1** mleka
- **300 g**putera ili margarina
- **1** llatke pavlake
- **malo**oraha za posipanje

Priprema

Kore: Umutiti 5 belanca sa 10 kašika šecera i 1 kašikom sirceta (postepeno dodajte šecer da se lepo umuti). U posebnu posudu sjedinite keks i orahe pa to sjedinite sa šamom od belanaca i polako rucno umutite.

Koru peci u plehu sa obloženim papirom za pecenje oko 35 minuta na 180°C. Tako peci još dve kore.

Fil: Litar mleka staviti da se kuva u odgovarajucu posudu.

Umutiti žumanca sa šecerom pa dodati puding i brašno.

Smesu od jaja i pudinga pažljivo sipati u vrelo mleko i skuvati krem.

Umutiti puter ili margarin i sjediniti ga sa ohlaženim kremom. Ulupati slatku pavlaku.

Krem podelite na tri dela, ali ostavite malo za krajnje premazivanje. Slatku pavlaku podelite na tri dela. Režati: Pprvu koru premazati žutim kremom, posuti seckane orahe, pa naneti slatku pavlaku i tako još dva puta. Tortu premazati ostatkom žutog krema. Ukrasite po želji

Savet

Ovu tortu možete dekorisati fondanom, možete mesto oraha po kremu posipati lešnike, sve stvar ukusa ili šta imate :-). Prijatno.