

## ***Kraljicina torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 320 g šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 12 jaja
- 2,5 dl mleka
- 2 - 3 vanilin šecera
- 20 g oštrog brašna
- 1,25 dl slatke pavlake
- 2 table želatina

### **Priprema**

Od 140 grama šecera napraviti karamel mrke boje, zatim dodati i izmešati 300 grama mlevenih oraha. Masu izruciti na ovlažen tanjir da se ohladi.

Ohlaženu masu samleti na mašini za orahe. Dobro umutiti 6 žumanaca sa 80 grama šecera, dodati masu od pecenog šecera i oraha i, na kraju, cvrst sneg od 6 belanaca.

U podmazan i brašnom posut kalup za tortu sipati masu i ispeci u rerni.

Ohlaženu tortu preseći po sredini i nadenuti sledecim nadevom: 5 žumanaca i jedno celo jaje dobro umutiti sa 100 grama šecera.

U umucena žumanca dodati 2,5 dl mleka, 2-3 vanilin šecera i 20 grama oštrog brašna (prethodno razmucenog u malo mleka). Sve dobro promešati i kuvati na pari dok se krem ne zgusne.

Ukuvani krem mutiti dok se ne ohladi. Slatku pavlaku dobro umutiti, dodati 2 table rastopljenog želatina i lagano izmešati sa kremom.

Tortu nafilovati i po želji ukasiti ušecerenim vocem.