

Savršena torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **100 g** krupno seckanih oraha
- **100 g** krupno seckanog lešnika
- **1/2 kašičice** sirćeta

Za fil:

- **1** mleka
- **180 g** gustina
- **6** žumanaca
- **4 kesice** vanilin šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** putera
- **200 g** šecera
- **100 g** čokolade

Ostalo:

- **300 g** šlaga u prahu

Priprema

Pleh obložiti masnim papirom i preko rasporediti seckane orahe i lešnike. Umutiti belanca u cvrst šam i postepeno dodavati šećer i neprekidno mutiti, pred kraj dodati sirce. Rasporediti smesu preko i staviti u rernu zagrejanu na 150 stepeni. Sušiti 20 minuta i nakon toga još 45 minuta na 120 stepeni.

Staviti 8 dl mleka da vri sa polovinom šećera. Pomešati ostalu polovinu šećera, gustin, vanilin šećer, žumanca i preostalo mleko. Zakuvati kremu. Ostaviti da se ohladi. Umutiti penasto puter i margarin. Dodati kašiku po kašiku u umucenu kremu. Podeliti fil na pola i u pola dodati otoljenu cokoladu.

Filovati: kora, coko fil, vanil krema, šlag.

Savet