

Jesenji leptir - torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 5 jajeta
- 5 kašika šecera
- 10 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna

Za fil:

- 1 šolja (2 dl) mleka
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu

Za dekoraciju:

- 250-300 g šlag pene

Priprema

Posebno umutiti belanca u cvrst sneg...

Dodati šećer i žumanca pa lepo umutiti...

Dodati mlevene orahe, brašno i kašikom sjediniti sastojke.

Koru sipati u papirom obloženi okrugli kalup i peći u zagrejanoj pećnici na 200 C dok ne porumeni. Peku se dve ovakve kore. Kada se kora ohladi čašom na sredinu izvaditi krug...

...i preseći koru na pola.

Za fil. U mleko staviti šećer i prokuvati. Kada počne da vri dodati mlevene orahe i kuvati još malo.

Dok se fil sa orasima hladi umutiti margarin i šećer u prahu. Sjediniti sa ohlaenim filom.

Kore okrenuti kontra da bi dobili krila leptira, a krug stavite da bude glava. Kore obavezno pokvasiti sa malo mleka i filovati tortu.

Kora, fil, kora, fil i šlag.

Savet

Uživajte u dekorativnoj, brznoj i vrlo ukusnoj torti:) Prijatno:-)))