Milka torta (9)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 2 kore:

- **10** bjelanaca
- **10 kašika**šecera
- **200 g**oraha (krupno mljeveni)
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **10**žumanaca
- **6 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **2 kašike**brašna
- **1 l**mlijeka
- **250 g**maslaca

I još:

- **200 g**bijele cokolade
- **200 g**crne cokolade
- **2 kesice**šlaga

Priprema

Od gore navedenih sirovina ispeci dve kore u velikom plehu od elektricnog šporeta. Kore se peku na 200 C oko 15 minuta. Pecene kore isjeci po dužini. Možete peci svaku koru posebno ako vam više odgovara. Meni je ovako lakše.

Mlijeko staviti da se kuva. Posebno umutiti žumanca, brašno, šecer i puding pa ukuvati sa mlijekom. Ostaviti fil da se ohladi. U ohlaen fil dodati umucen maslac. Sve dobro sjediniti. Fil podijeliti na dva dijela. U jedan dio dodati 200 g otopljene bijele cokolade, a u drugi dio dodati 200 g otopljene crne cokolade.

Šlag umutiti prema uputstvu na kesici.

Filovati tortu sledecim redom: Kora, tamni fil, žuti fil, šlag, kora, tamni fil, žuti fil,šlag.....i tako do kraja. Dekorisati po želji.

Ohlaenu tortu sjeci na šnite.

Prijatno!

Savet