

Najlon torta



Sastojci

Kora:

- 10 belanaca
- 500 g šecera
- 1 kašika sirceta

Fil:

- 10 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 5 kašika gustina
- 7,5 dl mleka
- 1 margarin
- 250 g šecera u prahu
- 2 kesice umucenog šlaga
- 100 g cokolade
- 150 g mlevenog Plazma keksa
- 100 g lešnika

Potrebno je:

- 2 kesice šlaga za ukrašavanje

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 250 grama šecera, 1/2 kašike sirceta ili limunovim sokom te peci koru u velikom plehu od rerne. Zatim ispeci još jednu koru na isti nacin tako da ukupno budu 2 tanje kore.

Umutiti 10 žumanaca sa 15 kašika šecera, 5 kašika brašna i 5 kašika gustina. Dobijenu masu skuvati u 7,5 dl mleka. U ohla?en fil dodati umucen margarin sa 250 grama šecera u prahu, i 2 kesice umucenog šlaga. Dobijenu masu podeliti na dva dela.

U I deo dodati 100 grama rastopljene cokolade i 150 grama mlevenog Plazma keksa.

U II deo fila dodati 100 grama prženih i mlevenih lešnika.

Filovati sledecim redom: kora - I deo fila - kora - II deo fila i odozgo šlag.