

Bambi torta



Sastojci

Za kore:

- 15 jaja
- 15 kašika šecera
- 110 g mljevenih oraha
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 300 g mljevenog keksa
- 200 ml fante
- 200 g mljevenih oraha
- 200 ml mlijeka
- 5 žumanaca
- 100 g šecera,
- 250 g margarina
- 250 g prah šecera
- 100 g cokolade
- rum po želji
- 4 kesice krem šlaga od vanile

Priprema

Kora I: 5 jaja, 5 kašika šecera, 5 kašika mljevenih oraha, 2 kašike brašna, kesica praška za pecivo.(peku se 2 ovakve kore).

Kora III: 5 bjelanaca, 5 kašika šecera, kašika ulja, 100 g mljevenih oraha, 2 kašike brašna.

Fil I: 300 g mljevenog keksa prelići cašom fante dok se keks potpuno ne nakvasi.

Fil II: 200 g mljevenih oraha popariti šoljom vrelog mlijeka.

Fil III: Na pari skuvati 5 žumanaca i 5 kašika šecera.

Fil IV: Mikserom izmutiti 250 g margarina i 250 g prah šecera.

Ispici dvije kore kao što je kora I, a zatim i III koru. Kad su pecene poprskati ih rumom.

Sve filove (I,II,III,IV) sjediniti i podijeliti masu na 2 jednaka djela. U jedan dio dodati 10 g otopljene cokolade, a drugi ostaviti da bude žut.

Filovati: KORA - ŽUTI FIL - BRAON FIL - BIJELA KORA - ŽUTI FIL - BRAON FIL - KORA - OSTATAK
FILA.

Tortu ukasiti krem šlagom od vanile.

Napomena: Filove stavite u frižider zbog lakšeg filovanja.