

Andjelina rodjendanska torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za prvi sprat za kore

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **100** gmlevenih lešnika
- **4 kašike** brašna
- **2 kašice** praška za pecivo

Za fil:

- **700 ml** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **100 g** šecera
- **10** žumanaca
- **1 kašika** brašna
- **4 kutije** Mancmeloua

Za drugi sprat:

- **600 g** mlevene plazme

- 250 g margarina
- 200 g šećera u prahu
- 200 ml mleka
- 300 g Jafa keksa

Priprema

Za prvi sprat za kore: Mikserom umutiti 5 belanca sa 5 kašika šećera, isključiti mikser, umesati 50 g mlevenih lešnika i 2 kašike brašna pomešane sa 1 kašičicom (ravnom) praška za pecivo. Smesu uliti u okrugli kalup i peći na 180 stepeni oko 20 minuta. Na isti način ispeći još jednu koru. Za fil: U šerpu sipati 600 ml mleka i 100 g šećera, staviti da proključa. Posebno, u 100 ml mleka razmutiti puding i 1 kašiku brašna. Žumanca razmutiti viljuškom, sjediniti sa pudingom te ukuvati u vrijuce mleko. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, sastaviti sa prohlaženim filom, dobro umutiti mikserom i podeliti na dva dela - u jedan zdrobiti donji deo mancmeloua (keks), a drugi deo ostaje žut. Filovati na sledeći način - kora - braon fil - pa poređati beli deo od mancmeloua - žuti fil - kora. Obložiti fondan masom. Za drugi sprat: Mikserom umutiti margarin i šećer u prahu, isključiti mikser pa umešati mleveni plazma keks, mleko i iseckani jafa keks. Sve lepo sjediniti. Oblikovati okruglu koru preko prvog sprata. Obložiti fondan mašom i dekorisati po želji.

Savet

Tortu sam pravila našoj ćerkici Anđeli za peti rođendan i ukasila sam je figuricama "Masa i medved" jer taj crtani najviše voli da gleda.