Torta za Nadju



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** belanaca
- **150 g**šecera
- **2 kašike**mlavenih lešnika
- **1,5 kašika**brašna
- **10** žumanaca
- **200 g**šecera
- **2**vanilin šecera ili aroma vanile
- **1,5**maslac
- **200 g**lešnika mlevenog
- **100 g**vrelog mleka
- **15 komada**munchmallowa
- **35 komada**keksa sa cokoladom

Priprema

Belanac cvrsto umutite sa šecerom i dodajte prethodno pomešane orahe sa brašnom. Pecite koru u velikom plehu od šporeta na pek papiru i posle je uzduž podelite da dobijete dve. Žumanca za krem umutite sa šecerom i vanilom i kuvajte na pari. Kad se ohladi dodajte umucen maslac i poparene pa ohlaene lešnike. Možete da umutite i što grama šlaga sa malo mleka pa da preko fila dodate i to, kao drugi fil, a i ne mora. Nafilujte kore i odozgo poreajte mancmalou pa "ogradite" tortu keksom. Dekoracija je proizvoljna ja sam htela ovako :)

Savet

Ohladite u frizideru pre sluzenja :) prijatno!