

Pozeska torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **12** belanaca
- **600 g** šecera
- **400 g** seckanih oraha

Fil:

- **12** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **9 kašika** brašna
- **1** margarin
- **1** mleka
- **1 šaka** mlevenih oraha

I još:

- **500 g** šlaga
- **500 ml** mleka

Priprema

Ulupati belanca polako dodajući šećer. U tepsiju staviti pek papir, preko papira posuti seckane orahe, a preko oraha naneti ulupana belanca. Rernu zagrejati na 200 stepeni, ubaciti belanca pa rernu smanjiti na 100 stepeni i ne otvarati rernu 4 sata, tada je kora gotova.

Žumanca ulupati sa šećerom i brašnom i sa malo mleka, ostatak mleka staviti da prokuva pa zakuvati fil. U ohla?en fil razraditi margarin i dodati saku seckanih oraha.

Šlag razraditi sa mlekom, trebalo bi da vam ta kolicina bude dovoljna i za filovanje torte i za dekoraciju.

Osušenu koru okrenete tako da orasi budu gore, podelite je na pola po širini i re?ate: kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.

Savet

Kora se pe?e u pravougaonoj velikoj tepsiji. Divna je jer joj seckani orasi daju poseban ukus. Prijatno :)