

Pozeska torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **12**belanaca
- **600** gšecera
- **400** gseckanih oraha

Fil:

- **12**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **9** kašikabrašna
- **1**margarin
- **1** lmleka
- **1** šakamlevenih oraha

I još:

- **500** gšлага
- **500** mlmleka

Priprema

Ulupati belanca polako dodajuci šecer. U tepsi staviti pek papir, preko papira posuti seckane orahe, a preko orahe 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 šecerom i brašnom i sa malo mleka, ostatak mleka staviti da prokuva pa zakuvati fil. U ohlaen 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 reate: kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.

Savet

Kora se pee u pravougaonoj velikoj tepsi. Divna je jer joj seckani orasi daju poseban ukus. Prijatno :)