

Torta sa Milkom cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 22 kašike šecera
- 8 kašika mlevenih lešnika ili oraha
- 8 kašike mlevenog Plazma keksa
- 16 kašika brašna
- 1 l mleka
- 3 kesice vanil šecera
- 250 g šecera u prahu
- 500 g margarina
- 100 g crne mlecne Milka cokolade
- 100 g bele Milka cokolade
- 200 g šlaga
- 2 dl mleka za šlag

Priprema

Odvojte 4 belanca od žumanaca i penasto ih umutite. Sipajte šecer i mutite dok se ne otopi. Dodajte 2 kašike mlevenog plazma keksa, 2 kašike mlevenih lešnika i 2 kašike brašna. Lagano promešajte varjacom i sipajte u margarinom podmazan i brašnom posut pleh.

Pecite na 220 stepeni oko 10 minuta. Tako ponovite još 3 puta.

Od litre mleka odvojte 2 dli i u njemu razmutite 16 žumanaca i 8 kašika brašna. U preostalih 8 dl sipajte 6 kašika šecera i 3 vail šecera i stavite da provri. Kada mleko pocne da vri dodajte razmucena žumanca i skuvajte fil. Ostavite da se dobro ohladi.

Umutit margarine sa 250 gr šecera u prahu i u umucen kašiku, po kašiku sipajte ohlaen fil. Sjedinite mikserom i masu podelite na dva dela. U jedan deo dodajte otopljenu crnu mlecnu cokoladu, a u drugi dodajte sitno seeckanu belu cokoladu.

Filujte kora - beli fil. kora - crni fil - kora beli fil -kora - crni fil.

Okolo ukrasite šlagom. Dobro je ohladite i uživajte!

Recept je poslala Marijana Milic, Mali Zvornik.