

Torta Beli An?eo



Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 5 kašika seckanih oraha
- 2 kašike mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Fil I:

- 300 g mlevenih oraha
- 2 dl mleka
- 100 g cokolade

Fil II:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 250 g margarina
- 125 g maslaca

Fil III:

- 3 banane
- 1/2 limuna

Fil IV:

- 200 g šlaga
- 3 dl vode

Za ukrašavanje:

- 300 g šlaga
- 4,5 dl vode

Priprema

Umutiti 5 elanaca sa 10 kašika šecera, dodati seckane i mlevene orahe i kašiku brašna. Umucenu masu staviti u pleh velicine 25x35, prethodno obložen papirom. Peci kora na 150 stepeni 40 minuta. Ispeci još 2 ovakve kore.

Fil I: Mlevene orahe preliti sa 2 dcl vruca mleka i dodati 100 gr istopljene cikolade. Izmešati i ostaviti da se ohladi.

Fil II: Umutiti 15 žumanaca sa 15 kašika šecera, kuvati na pari, kad se skuva i ohladi dodati prethodno umucen margarin i maslac.

Fil III: Viljuškom izgnjeciti 3 banane i preliti sa sokom od 1/2 limuna. Sva tri ova fila skupa izmešati i dobijemo jedan fil.

Fil IV: Umutiti šlag sa vodom.

Tortu filovati ovako: Kora, fil, fil IV, kora, fil, fil IV, kora, fil.

Tortu ukrasiti sa umucena 300 gr šlaga i 4,5 dl vode.