

Kremisimo torta



Sastojci

Kore:

- 16 belanaca
- 16 kašika šecera
- 16 kašika oraha
- 4 kašike brašna

Fil:

- 1 l mleka
- 20 kašika šecera
- 16 žumanaca
- 100 g gustina
- 1 margarin
- 250 g šecera u prahu
- 1 vanilin šecerom
- 200 g lešnika
- 300 g šlaga od vanile

Dekoracija:

- šlag

Priprema

Ispeci 4 kore od po: 4 belanaca 4 kašike šecera 4 kašike oraha i 1 kasika brašna.

FIL: 1 litar mleka 20 kašika šecera 16 žumanaca 100 g gustina. Sve ovo sastaviti i kuvati dok ne postane gusto.

Ohladiti i sjediniti sa margarinom koji je umucen sa 250 g šecera u prahu i vanilinim šecerom.

Ispeci 200 g lešnika i samleti. Posebno umutiti 300 g šlaga od vanile.

Režati: kora + fil + šlag + lešnici + kora + fil + šlag + lešnici + kora + fil + šlag + lešnici + kora + fil + šlag + lešnici i odozgo može beli slag.

PRIJATNO!!!