

Torta Viktor



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanca
- **20 kašika**šecera
- **100** glešnika
- **2 kesice**instant kafe coko-oranž

Fil:

- **10**žumanca
- **15 kašika**šecera
- **1** mleka
- **5 kašika**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **100 g**cokoladu
- **100 g**suvog grož?a
- **1 bocica**ekstrata ruma

Dekoracija:

- šlag

Priprema

Za koru: 10 belanaca cvrsto umucenih sa 20 kašika šecera.

Dodati i 100 g mlevenih lešnika/oraha pomešanih sa prahom iz 2 kesice instant kafe coko-oranž.

Peci na 150 do sat vremena na vecem plehu od šporeta obloženim pek-papirom. Koru podeliti na pola uzduž. Da dobijete dve.

Za krem 10 žumanaca umutiti sa 15 kašika šecera.

U 100 ml hladnog mleka razmutiti 5 vrhom punih kašika pudinga od vanile. Spojiti sa umucenim žumancima i zakuvati u 900 ml mleka.

Krem pomešati sa umucenim margarinom kad se ohladi. Podeliti na pola. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu i 100 g suvog grožža koje je bilo potopljeno i oceeno od ruma.

Filovati braon pa žutim filom korice.

Ukrasiti šlagom.

Savet