

Mimoza torta



Sastojci

Kora I:

- 4 belanca
- 4 kašike šecera
- 150 g seckanih oraha
- 2 kašike mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Kora II:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 8 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 4 žumanca
- 10 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 1 puding od vanile
- 5 dl mleka
- 250 g margarina
- 200 g šlaga
- 3 dl vode

Priprema

Kora I: Umutiti sastojke i ispeci koru.

Kora II: Umutiti sastojke i ispeci koru. Kad se ispece i ohladi vodoravno preseći da se dobiju 2 kore.

Fil: Umutiti žumanca, šećer, puding, brašno i dodati u mleko i kuvati. Kad se skuva i ohladi dodati prethodno umućen margarin.

Umutiti šlag sa vodom, i jednu polovinu šlaga dodati u fil a drugom polovinom ukrasiti tortu.

Tortu filujemo: Kora II, fil, kora I, fil, kora II, fil, šlag.