Nesquick torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **6**žumanaca
- **6**belanaca
- **150 g**margarina
- **150 g**šecera
- **150 g**nesquicka
- **120 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **400 g**milerama
- **5 kašika**šecera u prahu
- **2**vanil šecera

Glazura:

- **4 kašike**vode
- **4 kašike**šecera
- **100 g**cokolade
- **1 kašika ili 50 g**cipiripi krema/bloka
- **1**pavlaka

Priprema

Žumanca umutiti sa 150 g margarina, u drugoj posudi umutiti belanca sa 150g šecera. Lagano spojiti belanca i žumanca, dodati brašno, prašak za pecivo i nesquick. Promešati i izliti u kalup. Peci koru na 200°C, 20-30 minuta.

Kada je kora gotova, izvaditi je da se prohladi. Nakon toga preseci koru da se dobiju dve.

Priprema fila: Pomešati mileram, šecer i vanilin šecer. Nafilovati tortu i staviti da se hladi. U fil možete dodati voce po želji, ja cesto stavim višnje ili maline.

Glazura: U šerpici rastopiti cokoladu i krem (euroblok, cipiripi, eurokrem, nutela) sa 4 kašike vode i 4 kašike šecera. Kada se sve istopi skloniti sa strane da se prohladi. U prohlaenu glazuru umešati 1 celu pavlaku. Ne stavljati u vrelu glazuru jer se stvaraju grudvice, to ne menja divan ukus samo estetiku. Preliti preko torte i ostaviti u frižideru da se dobro ohladi.

Savet