

Ambasador torta (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 15 belanaca
- 225 g šecera
- 150 g seckanih oraha
- 4,5 kašika brašna

Fil 1:

- 750 ml mleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 kašika vanila ekstrakta

Fil 2:

- 15 žumanaca
- 100 ml mleka
- 5 kašika šecera

Fil 3:

- 250 g margarina
- 250 g prah šecera

I još:

- **200 g** čokolade
- **150 g** seckanih oraha

Priprema

Papišpanj - 5 belanca umutiti dobro sa 75 g šećera. Dodati 50 g seckanih oraha i 1,5 kašiku brašna. Peci u četvrtasti pleh na pek papiru oko 10 do 15 minuta na 180 C. Ispeci ukupno 3 kore.

Fil 1 - U mleko zakuvati puding i ostaviti da se ohladi.

Fil 2 - Umutiti žumanca, šećer i mleko i skuvati na pari.

Fil 3 - Umutiti margarin i prah šećer i sjediniti sa ohlaeni fil 2 i fil 3. Sve lepo sjediniti i u 1/3 fila dodati seckane orahe, a u 2/3 fila 200 g rastopljenju čokoladu.

Filovati - Kora - fil sa čokoladom - kora - fil sa orasima - kora - fil sa čokoladom. Odozgo dekorisati šlag kremom.

Savet