Milky torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **4**belanceta
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**griza

Fil 1:

- **12**žumanaca
- **7 dl**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu

Fil 2:

- **200 g**šlaga
- **2 dl**mleka
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**mlevene plazme

Fil 3:

- **300 g**šlaga
- **3 dl**mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam, postepeno dodavati brašno i griz. Ispeci 3 ovakve kore na 180 stepeni. Peci ih oko 20 minuta. Pecene kore preliti sa malo hladnog mleka.

Žumanca i puding umutiti sa 2 dl mleka. Ostatak staviti da provri pa zakuvati sa pudingom. Ohladiti pa sjediniti sa margarinom i mlekom u prahu.

Za fil 2: Umutiti šlag sa mlekom, dodati šecer i keks. Za fil 3: Umutiti šlag sa mlekom.

Filovati kora, fil 1, fil 2, fil 3, dok se ne utroši sav materijal. Ukrasiti šlagom.

Savet