

Nestle torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 500 g šećera u prahu
- 200-300 g oraha
- 90 g kokosovog brasna
- 3 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- 1 l mleka
- 100 g bele Nestle cokolade
- 100 g crne Nestle cokolade
- 1 margarin
- 1 puding od vanile
- oko 400 g belog šlaga

Priprema

Korice: 15 belanca, 150 g šećera u prahu penasto umutiti, zatim dodati 200-300 g oraha (krupno iseckani pomocu choper-a), 90 g kokosovog brašna, 3 kašike ulja i 4 kašike brašna. Ovu masu podeliti u 2 jednaka cetvrtasta pleha koji su obloženi folijom i peci 20-25 min na 180 C. Ispecene listove podeliti napola (4 korice).

I deo fila: 15 žumanca i 150 g šećera u prahu skuvati na pari, a kad se ohladi dodati još 200 g (bele i crne Nestle cokolade krupno iseckane).

II deo fila: od 800 ml mleka odvojiti 500 ml da se skuva jedan puding od vanile. Kad se ohladi dodati izmuceni margarin sa šećerom u prahu.

Ohladjene filove sjediniti u jednu kompaktnu masu.

Od preostalog mleka se izmuti šlag kojim se filuje torta. Šlag ja uvek dodajem više od propisane mere jer volim da ukrašavam torte.

Re?ati: list, fil, list, fil.... odozgo ukrasiti šlagom.

Prijatno!