

Lagana torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 300 g šecera
- 300 g seckanih oraha
- 250 g šecera u prahu
- 2 pudinga od vanile
- 1/2 l mleka
- 2 margarina
- 100 g kokosa
- 100 g cokolade za kuvanje
- 100 g šlaga

Priprema

Kora: 10 belanaca umutiti sa 300 g šecera i 300 g seckanih oraha. Peci u zagrijanoj rerni na temperaturi od 120 stepeni u tepsiji od elektricnog šporeta.

Fil: 10 žumanaca umutiti sa 250 g šecera u prahu. U 1/2 l mleka skuvati 2 pudinga od vanile i kada se ohladi sjediniti sa žumancima. Umutiti 2 margarina i dodati u ovaj fil.

Fil podeliti na 2 dela, u prvi deo staviti 100 g kokosa, a u drugi 100 g cokolade.

Okolo premazati šlagom.