

## *Egipat torta*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore (x3):**

- **15** belanaca
- **21 kašika** šecera
- **21 kašika** prženih melevnih lešnika
- **6 kašika** brašna

#### **Fil 1:**

- **1.2** l mleka
- **15 kašika** šecera
- **15** žumanaca
- **3** pudinga vanila
- **1** margarin
- **1 kašika** arome vanile
- **100 g** bele cokolade
- **2 dl** slatke pavlake

#### **Fil 2:**

- **3 dl** slatke pavlake
- **2 kašika** šecera u prahu

#### **Ostalo:**

- 100 gmlevenih lešnika

## Priprema

Umutite 5 belanaca u cvrst sneg. Postepeno dodajte 7 kašika šecera dok miksate. Posebno u ciniju pomešajte 7 kašika lešnika i 2 kašike brašna, pa dodajte umucenim belancima i lagano pomešajte. Izlijte u pleh 20x30cm i pecite na 200 stepeni oko 15 minuta dok ne porumeni. Ispecite još dve kore.

Zakuvajte 800 ml mleka sa šecerom. Umutite žumanca dodajte ostatak mleka i puding. Kada mleko prokuva, sipajte smesu i miješajte na laganoj vatri (paziti da ne zagori). Kada se zgusne, dodajte izlomljenu cokoladu i izmiješajte. Ostavite da se ohladi. U hladno dodajte margarin i ulupanu slatku pavlaku. Za fil 2 umutite slatku pavlaku i dodajte šecer u prahu.

Premazivanje torte: Biskvit – fil 1 – posuti lešnicima - fil 2 – biskvit - fil 1 - posuti lešnicima - fil 2 - biskvit. Dekorirati po želji. Možete ostaviti malo fila pa premazati stranice torte. Posuti lešnicima. Odozgo umucena slatka pavlaka. Ja sam sa cokoladom ukrašila.

## Savet