

Šljunak torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **10 kašika** mlevenog keksa

Za kuglice:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** šecera u prahu
- **100 g** cokolade
- **250 g** margarina
- **200 ml** soka od narandže
- **200 g** kokosa

Za fil:

- **1 l** mleka
- **10** žumanaca
- **5 kašika** prah šecera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom vanile
- **8 kašika** gustina
- **250 g** margarina
- **200 g** prah šecera

Za dekoraciju:

- **180 g** šlag kreme sa ukusom cokolade
- **340 ml** hladnog mleka

Priprema

Umutiti 5 belanca postepeno dodavajući šećer. Dodati 5 kašika mlevenih oraha, 5 kašika mlevenog keksa. Ispeći dve kore u okruglom kalupu obloženom papirom za pečenje. Rernu zagrejati na 180 stepeni i kore peći oko 20 minuta. Naraviti još jednu ovakvu kore.

U odgovarajuću činiju sipati mleveni keks, kokos, šećer u prahu, otopljenu cokoladu, margarin i sok od narandže. Umesiti smesu i praviti kuglice veličine oraha.

Umutiti žumanca sa 200 g prah šećera i skuvati na pari. Kad se ohladi dodati penasto umućen margarin. Puding od vanile sa 8 kašika gustina ukuvati u 1 l mleka. Kada se dobro ohladi, sjediniti sa žumancima i šećerom u prahu i sve dobro sjediniti fil mikserom.

Kore poprskati sokom pa je premazati filom pa poreati kuglice, pa opet preko njih fil, pa prekriti korom i poprskati je sokom.

Ukrasiti umućenim šlagom i dekorisati po želji.

Savet