

## Sinelic torta



## Sastojci

### Potrebno je:

- 15 jaja
- 30 kašike šecera
- 6 kašike brašna
- 3 kašike kakao
- 700 ml mleko + za šlag po uputstvu
- 8 kašike gustina
- 1 margarin
- 200 g lešnika
- 500 g šlaga

## Priprema

Kora: Umutiti 5 belanca uz postepeno dodavanje 5 kašika šecera. Kad se umuti dodati 2 kašike brašna i 1 kašiku kakao i lagano umešati u smesu. Ispeci koru. Postupak ponoviti 3 puta.

Fil 1: 700 ml mleka, 15 žumanca, 15 kašika šecera, 8 kašika gustina sjediniti i kuvati na pari dok se ne dobije homogena smesa. U ohlaeni fil dodati 1 umuceni margarin.

Fil 2: umutiti 500 g šlaga po uputstvu sa mlekom.

Prepeci 200 g lešnika pa samleti.

Filovati kora + fil 1 + fil 2 + lešnik i 3 puta sve ponoviti dok ne nestane materijala. PRIJATNO!!!

Napomena: slika koja je prikazana predstavlja roendansku tortu u obliku balerine i zbog ukrašavanja zadnje

filovanje nije posuto lešnicima vec samo ukrašeno šlagom.