

Svift torta



Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 200 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 2 kašike prezli

Fil 1:

- 1/2 l mleka
- 6 žumanaca
- 150 g šecera
- 2 pudinga vanila
- 1 margarin
- 1 cokolada

Fil 2:

- 200 g karamela od lešnika
- 4 kašike mleka
- 100 g mlevenih oraha

Potrebno je:

- keks
- cokolada

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca, dodati 200 g šecera, 150 g mljevenih oraha, 2 kašike prezli. Peci u kalupu za tortu ili u uskom plehu na masnom papiru.

Fil: Pola litre mleka da provri i u to dodati umucenih 6 žumanaca sa 150 g šecera i dva pudinga od vanile. Ovaj fil podeliti na 2 dela u jedan dodati rastopljenu cokoladu, a drugi ostaviti kakav jeste.

Filovanje: Kora + žuti fil, red keksa potopljenog u mleko, zatim rastopiti 200g karamela od lješnika sa 4 kašike mleka, preliti preko keksa zatim posuti mlevenim orasima pa staviti crni fil.

Na kraju preliti rastopljenom cokoladom.