

Torta Pravo na ljubav



Sastojci

Kora:

- 10 belanaca
- 16 kašika šecera
- 1 kašika brašna

Fil:

- 10 žumanaca
- 3 do 4 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 1 margarin
- 300 g šecera u prahu
- malo topljene cokolade ili kakaoa
- 4 paketa manc malova
- 1 l šlaga

Priprema

Koru peci 45 minuta na 250 stepeni pa smanjiti na 150 stepeni.

Fil: 10 žumanjaca skuhati sa 3 do 4 pudinga od vanilije u 1 litri mleka.

U hladno umutiti 1 margarin sa 300 grama šecera u prahu.

Fil podeliti u 3 dela. U prvi deo dodati malo topljene cokolade ili kakaoa, drugi deo nek ostane žuti, a u treci deo dodati 4 paketa manc malova korice izrendane na najkrupnije rende, onda po filovima poslagati gornji dio manc malova to jest puslice posložiti.

Odozgo staviti šlag.