

Kumina torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 4 belanceta
- 4 kašike šecera
- 1 kašika keksa
- 1 kašika brašna
- 4 kašike mlevenih lešnika

Fil I:

- 12 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 2 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 700 ml mleka
- 250 g margarina
- 100 g prah šecera

Fil II:

- 200 g čokolade
- 100 g mlevenih lešnika

Za glazuru:

- 200 g čokoladne glazure

- **200 g**šlag krema
- **2 dl**mleka

Priprema

Umutiti belanca pa dodavati šecer. U umucena belanca polako špatulom mešati i dodavati brašno, keks i lešnike. Umucenu masu sipati u namašćen pleh velicine 36x36 cm i peci 15 minuta na 180 C. Isecenu koru iseci na pola. Na ovaj nacin ispeci još dve kore (ukupno su tri kore, a kada ih isecemo dobicemo 6 korica).

Umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati puding i 200 ml mleka, a ostatak mleka (500 ml) staviti da provri. U vrelo mleko dodati smesu od žumanaca i pudinga i kuvati dok se ne zgusne. Fil ohladiti, a u ohlaeni fil dodati umucen margarin sa prah šecerom. Svaku koricu presecenu premazati sa dve kašike dobijenog fila, a u ostatak fila dodati istopljenu cokoladu i mleveni lešnik. Filovati redom...korica sa žutim filom, pa fil od lešnika, pa korica sa žutim filom, pa fil od lešnika....i tako do kraja. Odozgo tortu ukrasiti umucenim šlagom i cokoladnom glazurom.

Savet