Egipat torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **15**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **300 g**mlevenih lešnika

Fil I:

- **15** žumanca
- **15 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **3 kesice**vanilin šecera
- **750 ml**mleka
- **250 g**margarina

Grilijaž:

- **200 g**šecera

Fil II:

- **250 g**šlaga
- grilijaž
- **200 g**mlevenih lešnika

- **250 ml**mleka

Priprema

Umutiti 5 belanaca, 5 kašika šecera, u cvrst sneg dodati 100 g mlevenih lešnika i 1 kašiku brašna. Lagano umešati, ne miksati. Obložiti pek papirom pleh precnika 28 do 30 cm. Peci 13-14 minuta na 200°C. Tako napraviti tri kore.

Fil I: pola litre mleka sa šecerom i vanilin šecerom staviti da provri. 250 ml mleka umutiti sa 15 žumanaca i 8 kašika brašna da ne bude grudvica. U provrelo mleko sipati pripremljenu masu i na laganoj vatri mešati neprestano dok se ne zgusne. Ohladiti i umutiti sa 1 margarinom.

Grilijaž: 200 g šecera otopiti u šerpici da bude lepe karamel boje. Ne sme da potamni to znaci da je pregoreo. Dakle kada se otopi biti stalno uz njega i mešati kada pocne da dobija finu karamel boju skinuti sa vatre i isuti u pleh obložen pek papirom što tanje. Kada se prohladi izmrviti ga oklagijom ili rukama. Ukus je lepši kada nije sitan kao prah.

Fil II: umutiti 250 g šlaga sa 250 ml mleka i dodati 200 g pecenih mlevenih lešnika i grilijaž. Najbolje kašikom mešati, ne miksati.

Filovati na sledeci nacin: kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora, fil I. Torta je pogodna i za fondan i za šlag. Ukrasite je po želji.

Savet

Ako se odlu;ite da grilijaš isitnite oklagijom najbolje ga izlomiti i staviti u neku kesu i prelaziti oklagijom po njemu dok ne dobijete željenu masu. Ali pazite da kesa ne bude obina ve ona deblja jer je grilijaž oštar pa da vam kesa ne bi pukla i rasuli grilijaž.