Švaler torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **15**belanaca
- **45 kašika**šecera
- **300 g**seckanih oraha
- **6 kašika**prezli
- **3 kašike**brašna

Fil:

- **15**žumanaca
- **150 g**šecera
- **2**margarina
- **150 g**prah šecera
- **2**pudinga od vanile
- **500 ml**mleka

Priprema

Kore: Napraviti 3 kore i to svaku posebno. Umutiti 5 belanaca sa 15 kašika šecera, dodati kašiku brašna i 3 kašike prezli malo soka od limuna i na kraju 100g seckanih oraha. Pleh obložiti pek papirom staviti smesu i peci 20 minuta na 150°C, i tako napraviti 3 kore.

Fil: Umutiti 15 žumanaca sa 150 g šecera na pari. Ostaviti da se ohladi. Posebno skuvati 2 pudinga od vanile u 1/2l mleka pa i to dodati ohlaenom filu. Umutiti 2 margarina sa 100g prah šecera i sjediniti sa ohlaenim filom.

Sve dobro izmešati.

Filovati tortu. Premazati je filom i odozgo. Staviti šlag pre služenja.

Savet

Tortu napraviti bar 3 dana pre služenja.