

Milka torta (2)



Sastojci

Kora:

- 16 belanaca
- 32 kašika šecera
- 6 kašike brašna
- 16 kašika mlevenih oraha

Fil:

- 8 kašika gustina
- 750 ml mleka
- 3 kašike šecera
- 250 g margarina
- 250 g maslaca
- 250 g šecera u prahu
- 16 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 400 g plazme nemlevene
- 2 bele milke cokolade
- 1 crna milka cokolada
- 100 g lešnika pecenih samlevenih
- 50 g eurobloka

Priprema

Ispici dve kore od po 8 belanaca, 16 kašika šecera, 3 kašike brašna, 8 kašike oraha. (obložiti pleh papirom za pečenje).

Fil I: 8 kašika gustina skuvati sa 750 ml mleka i 3 kašike šecera.

Fil II: Umutiti 250 g margarina i 250 g maslaca sa 250 g šecera u prahu.

Fil III: Skuvati na pari 16 žumanaca sa 10 kašika šecera.

Sjediniti 2 i 3 fil, pa kašiku po kašiku stavljati u 1 fil. Od mase odvojiti kolicinu za fil da se premaže torta odozgo i sa strane, a u preostali dodati 400 g sitno izlomljane plazme i 300 g krupno narendane cokolade (2 bele milke i jedna obicna, crna). i 100 g samlevenog ispecenog lešnika. Sve dobro izmešati varjacom.

Koru nafilovati masom, pa staviti drugu koru, koju odozgo premazati filom koji smo izdvojili, a takodje i sa strane celu tortu premazati. Kad sve to završimo, narendati 50 g eurobloka na tortu.

Tortu praviti dan ranije da se opusti. Prijatno!