Milka torta sa lešnicima

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **15**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **240 g**lešnika

Fil:

- **15**žumanaca
- **1 l**mleka
- **100 g**šecera
- **300 g**Milka Noissete cokolada
- **200 g**milka bela cokolada
- **250 g**margarina
- **4 kesice**pudinga od vanile

Još:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Data mera je za sve tri kore. Za jednu koru umutiti penasto belanca postepeno dodavati šecer. Na kraju dodati 1 kašiku brašna i 80g lešnika. Lešnike radi boljeg ukusa, prepeci malo u rerni i samleti. Na isti nacin se prave još

dve kore.

Za fil: umutiti žumanca sa šecerom, pudingom i malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri. U provrelo melo sipati žumanca i ukuvati fil.

Vruc fil podeliti na dva dela. U prvi dodati crnu cokoladu Milka, a u drugi deo belu Milka cokoladu. Dobro izmešati da se cokolade istope i sjedine sa filom. Filove ohladiti.

Maslac (margarin) sobne temeprature, dobro izmiksati,pa po 1/2 staviti u svaki fil i dobro umutiti.

Posebno umutiti slatku pavlaku u šlag.

Filovanje: Kora - 1/3 crnog fila - 1/3 žutog fila - slatka pavlaka - kora - 1/3 crnog fila - 1/3 žutog fila - 1/3 slatke pavlake - kora - 1/3 crnog fila - 1/3 žutog fila - 1/3 slatke pavlake. Tortu zavrsiti slatkom pavlakom i dekorisatinpo želji.

Savet

Ja sam u koru stavljala prepeene lešnike, bademe i orahe. Sve zajedno prepekla i samlela. Lepši je ukus...