

Nestle torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 5 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 300 g cokolade
- 1/2 margarina
- 18 žumanaca
- 10 kašika brašna
- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 250 g šecera u prahu
- 20 g Nesquik praha
- margarin
- 300 g šlag krema

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šecerom, pa dodati orahe i šecer. Masu sipati u pleh, obložen papirom za pecenje i ispeci tako 3 kore, na temperaturi od 180 stepeni. Kada se kore ispeku i ohlade, preliti ih sa 300 g cokolade otopljene na pari, sa pola margarina. Ostaviti da se cokolada stegne.

Fil: 18 žumanaca umutiti sa 10 kašika brašna i malo hladnog mleka odvojenog od 1 l.

Ostatak mleka sataviti da se skuva sa 10 kašika šecera. U provrilo mleko dodati žumanca sa brašnom i mlekom i dobro mešati da ne zagori. Ostaviti da se skoroz ohladi.

U hladno umutiti razradjen margarin sa 250 g šecera u prahu i 200 g Nesquik praha. Posebno umutiti 300 g šlag

krema sa mineralnom vodom, da bude cvrst.

Filovati kore: kora, cokolada, braon fil, šlag i tako dok se ne utroše sve tri kore. Ukrasiti po želji.