

Grcka torta (8)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **21**belance
- **21** kašika šecera
- **12** kašikamlevenih oraha
- **12** kašikamlevene plazme

Fil:

- **21** žumance
- **1,5**puding vanila
- **2** kašike gustina
- **1** kašikabrašna
- **200** g šecera
- **2**margarina
- **300** geurobloka
- **200** g pecenih oraha
- **1** l mleka

Priprema

Prvo ide priprema kora: Umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera. Dodati 4 kašike mlevenih oraha i 4 kašike mlevene plazme. Koru peci na 150 stepeni dok ne porumeni. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Fil: od litre mleka odvojiti malo za puding. Ostatak mleka staviti sa 200g šecera na spored da provri. U malo

mleka (koje je odvojeno) razmutiti puding, 2 kašike gustina i 1 kašiku brašna. Sipati u provrelo mleko i mešati. Posebno umutiti žumanca i postepeno dodavati u fil. Mešati dok smesa ne postane homogena.

Fil ohladiti pa u njega dodati penasto umucena dva margarina. Odvojiti malo fila sa strane za premazivanje. Orahe radi boljeg ukusa, malo prepeci, sitno iseckati i dodati u fil. Euroblok iseckati na kockice pa i njega dodati u fil. Sve lagano promešati da se svi sastojci sjedine.

Filovanje: prva kora - fil - druga kora - fil - treca kora - fil. Tortu premazati ostatkom fila i ukrasiti po želji...

Savet

Torta se zaista lako pravi. A što je najvažnije, veoma je ukusna.