Žito torta (5)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mlevenih oraha
- **8 kašika**brašna

Za fil:

- **650 ml**mleka
- **12**žumanaca
- **9 kašika**šecera
- **4 kašike** brašna
- **250 g**maslaca
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevenih oraha
- **po želji**muskantni orah

Priprema

3 belanceta umutiti sa 3 kašike šecera u cvrst šam. 3 kašike oraha sjediniti sa 2 kašike brašna, pa lagano umešati u belanca. Izruciti u kalup precnika 26 cm, koji smo obložili papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 14 minuta. Na isti nacin pripremiti još tri kore.

Sjediniti žumanca, brašno i 2 dl mleka. Ostatak mleka staviti da provri sa šecerom, pa umešati razmucena

žumanca i kuvati dok se ne zgusne uz stalno mešanje. Ostaviti da se ohladi. Maslac umutiti sa šecerom u prahu, pa mu postepeno dodavati ohlaen fil. U fil umešati mlevene orahe i po želji muskantni orah. Filovati korice i ostaviti da se torta stegne. Dekorisati po želji.

Savet

Izvinjavam se što nemam presek, ali potpuno sam zaboravila da slikam.