

Medin rožendan



Sastojci

Kore:

- 15 jaja
- 15 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 3 kesice praška za peciva
- 300 g mlevenih oraha

Fil:

- 4 pudinga od vanile
- 1 l varenike
- 1 margarin
- 1 maslac
- 12 kašika šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g seckanih lešnika
- 200 g cokolade

Priprema

Kore: Umutiti 5 belanaca, 5 kašika šecera, 1 žumance, 2 kašike brašna mekog, 1 prašak za pecivo i 100 g oraha i to ponoviti sa još 2 kore tako da dobijemo ukupno 3 kore.

Fil: Skuvati 4 pudinga u 1l varenike kada se puding oladio dodati 12 žumanaca sa 12 kašika šecera i 1 margarin i 1 maslac. To sve sjediniti i podeliti fil u tri dela.

U I deo dodati 100 g mlevenih oraha. U II deo dodati 100 g seckanih lešnika. U III deo dodati 200 g rastopljene čokolade.

Filovati sledecim redosledom: Kora pa I fil, kora pa III fil i na kraju kora i II fil.

Torta je veoma socna, a još je bolja ako prenoci.

Recept je poslala Olivera Rakocevic, Podgorica.