Oreo torta (4)

težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore (x2):

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **8 kašika**mlevenog oraha
- **1 kašika**brašna

Za kore (x2):

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**mlevenog oreo keksa
- **3 kašika**brašna
- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**vode

Za I fil:

- **700 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **3 kesice**karamel pudinga
- **250 g**margarina

Za II fil:

- **20**žumanaca
- **20 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**mlevenog oraha

Za III fil:

- **300 g**krem šlaga
- **300 ml**kisele vode
- **100 g**mlevenog oreo keksa

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam pa postepeno dodavati šecer neprekidno muteci. Kad se šecer istopi iskljuciti mikser pa dodati mleven orah i brašno. Lagano promešati pa isipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Na isti nacin umutiti još jednu identicnu koru. Belanca umutiti u cvrst šam, dodati postepeno šecer neprekidno muteci. Kad se dobro umuti, a šecer istopi dodati lagano mleveni oreo keks, brašno, ulje i vodu. Lagano promešati pa izliti smesu u pleh koga ste obložili pairom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Na isti nacin napraviti još jednu identicnu koru. Ohladiti. Karamel puding razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šecerom. Zakuvati puding na uobicajeni nacin i ohladiti. Margarin umutite pemasto pa postepeno dodati hladan fil i napraviti glatku kremu. Žumanca umutiti sa šecerom i skuvajte fil na pari. Ohladiti. Hladan fil sjediniti sa umucenim margarinom i mlevenim orasima.

Krem šlag umutiti sa kiselom vodom pa dodati mleven oreo keks. Lagano promešati. Filovati: kora sa orasima, 1/2 žutog fila, krem šlag sa oreo keksom, kora sa oreo keksom, 1/2 fila sa karamelom, šlag sa oreo keksom, kora sa orasima... Dekorisati po želji i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet