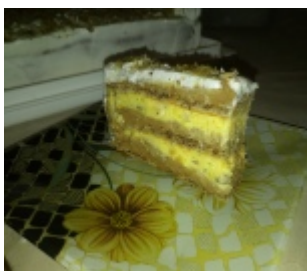


Milka torta (12)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **16 kašika** mlevenih oraha (ili lešnika)
- **4 kašike** brašna

Za fil:

- **1,5** l mleka
- **400 g** šecera
- **16** žumanaca
- **5 kesice** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **350 g** margarina
- **1** vanilin šecer
- **50 g** šecera u prahu
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** milka cokolade sa seckanim lešnicima
- **100 g** bele milka cokolade

Za dekoraciju:

- **300 g** šlaga

Priprema

Za jednu koru: Umutiti 4 belanke sa 4 kašike šecera, kad je cvrsto unuceno dodati 4 kašike oraha, i jednu kašiku brašna, lagano promešati da se sjedini.

Peci u prethodno zagrejanom rebrni na 200 stepeni 10 minuta. Ovaj postupak ponoviti još tri puta da se dobiju ukupno četiri kore.

Staviti 1l mleka sa 400g šecera da provri, posebno umutiti žumanke sa vanilin šecerom, dodati puding, gustin, sve sjediniti mikserom, onda dodati preostalih pola litra mleka, ovu smesu sipati u mleko koje se kuva i mesati dok se fil ne zgusne.

Kada se fil skuvao sklonite sa šporeta i ostavite da se ohladi.

Margarin umutite sa 50gr šecera u prahu, a onda dodajte kašiku po kašiku ohlaenog fila, i mutite dok se sve lepo ne sjedini.

Fil podelite na dva dela, u jedan dodajte 100gr otopljene cokolade za kuvanje, a u drugi obe milke seckane na kockice.

Filovati tortu kora crni fil, zuti fil, kora, i tako dok ne utrošite materijal.

Tortu dekorisati po želji.

Savet

Torta je izdašna, vrsta, što je najvažnije izvanrednog ukusa, pogodna za sve vrste slavlja. Prijatno!