

Žito torta (2)



Sastojci

Kore:

- 13 belanaca
- 13 kašika šecera
- 5 žumanaca
- 13 kašika mlevenih oraha
- 5 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 7,5 dl mleka
- 10 kašika šecera
- 8 žumanaca
- 8 kašika brašna
- 300 g mlevenih oraha
- 250 g margarina
- 5 kašike šecera u prahu

Priprema

Ulupati cvrst šne od 13 belanaca, dodati 13 kašika šecera i jedno po jedno žumance. Sve dobro umutiti i dodati 13 kašika oraha mlevenih i prašak za pecivo. Peci 6 kora i ostaviti da se ohlade.

Suvati mleko u njega dodati umuceno brašno, sa malo mleka, žumanca i šecer. Kuvati kao puding.

Skinuti sa vatre i dodati 300 g mlevenih oraha. Kada se fil ohladi, dodati umucen margarin sa prah šecerom.

Kore premazati filom i po želji, gotovu tortu posuti mlevenim orasima.