

Lanina torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanca
- **10** kašika šecera
- **5** kašikam levensog keksa

Fil:

- **6**žumanca
- **4** kašike brašna
- **12** kašika šecera
- **1** l mleka
- **250** g margarina
- **300** g mlevenih oraha
- Dekoracija:
- **500** g šлага
- kisela voda

Priprema

Kora: Belanca muti u cvrst šam, a šecer i keks polako dodavati kašikom i mutiti. Zatim peci na papir za pecenje takve tri kore po 15 minuta zavisi od brzine vaše rerne na 180 C.

Fil: žumanca sa brašnom i šecerom umuti, Zatim smesu sipati u mleko ukuvati. Kada se ohladi dodati margarine. U fil dodati orahe i keks, što je ostao od kore ukupno za celu tortu potrebno je 600 g keksa. 500 g

šlag umuti sa vodom i slagati tortu: kora, fil šlag i td..

Savet