

Lanina torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanca
- **10 kašika** šećera
- **5 kašika** mlevenog keksa

Fil:

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

Priprema

Kora: Belanca muti u cvrst šam, a šećer 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 šećerom 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