

Milka torta (13)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

време pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- 12 belanca
- 12 **kašika** šecera
- 210 g mlevenih prepečenih lešnika
- 3 **kašike** brašna

Fil:

- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 3 **kašike** brašna
- 3 **kesice** pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 200 g Milka noisette čokolade
- 200 g Milka čokolade sa seckanim lešnicima
- 250 g margarina
- 360 g šlag krema
- 300-400 ml mleka (za šlag)

Priprema

Kora: Mikserom umutiti 4 belanca u cvrst sneg. Dodati 4 kašike šecera i mutiti dok se šecer ne otopi. Varjacom umešati 70 g mlevenih prepečenih lešnika i 1 kašiku brašna. Pleh (25x35cm) obložiti pek papirom i izliti smesu. Rernu zagrejati na 200°C i peci koru 5-6 minuta. Postupak ponoviti još dva puta.

Fil: Mikserom umutiti 12 žumanaca sa šecerom. Mutiti dok masa ne pobeli. Posebno sjediniti 3 kesice pudinga od vanile, 3 kašike brašna i malo mleka. Mutiti da nema grudvica. Spojiti smesu od žumanaca i pudinga i mikserom sjediniti. Ostatak mleka od 1l staviti da provri (kuvati na pari). Kada mleko pocne da kljuca, sipati smesu od žumanaca i pudinga i zakuvati u mleku. U vruci fil dodati Milka cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi. Ostaviti fil da se ohladi. Posebno umutiti mikserom margarin i sjediniti sa hladnim filom.

Umutiti šlag krem sa mlekom prema uputstvu sa pakovanja.

Finalni postupak: kora, fil od cokolade, šlag... postupak ponoviti još dva puta.

Savet

Torta je veoma izdasna, pogodna za slavlja.