

Improvizovana torta



Sastojci

Za 3 kore:

- 21 belanac
- 27 kašika šecera
- 27 kašika oraha
- 9 kašika prezli

Fil:

- 1,5 l mleka
- 200 g gustina
- 21 žumance
- 20 kašika šecera
- 200 g šecera u prahu
- 2 margarina
- 2 vanilin šecera
- 200 g cokolade
- 400 g seckanih oraha
- 500 g šlaga

Priprema

Kore: Ispeci koru od 7 belanaca, 9 kašika šecera, 9 kašika oraha i 3 kašike prezli (ispeci tri kore).

Fil: U 1,5 litru mleka skuvati 200 g gustina, 21 žumanace i 20 kašika šecera. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 2 margarina sa 200 g šecera u prahu. Spojiti sa prethodnim filom, pa podeliti na tri dela.

U I deo staviti, 2 vanilin šecera, II- 200 g cokolade, a u III 400 g seckanih oraha. U posebnoj posudi umutiti

šlag.

Filovati: Kora, I fil, šlag + kora, II fil, šlag + kora, III fil, šlag. Sa strane ukrasiti šlagom.