Torta beli egipat

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**krupno mlevenih oraha
- **3 kašike**brašna

Za žuti fil:

- **12**žumanaca
- **800 ml**mleka
- **10 kašika**šecera
- **9 kašika**gustina
- **100 g**margarina
- **100 g**bele cokolade

Za beli fil:

- **300 ml**slatke pavlake
- **2 kašike**šecera u prahu
- **1 cša**kisele pavlake
- **100 g**pecenog mlevenog lešnika

Ostalo:

- **200 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode
- **2 štangle**cokolade
- **par komada** žele bombona

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera dodati 4 kašike mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Ispeci koru postupak ponoviti još 2 puta da se dobiju tri kore.

Žumance umutiti sa šecerom, gustinom i 2 dl mleka, ostatak mleka staviti da prokuva pa skuvati fil. U hladan fil dodati margarin sobne temperature i otopljenu cokoladu te mikserom dobro izraditi.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu dodati kiselu pavlaku i mleveni lešnik.

Tortu slagati na sledeci nacin: kora - žuti fil - beli fil - kora - žuti fil - beli fil - kora - žuti fil - beli fil. Dekorisati toru sa šlagom otopljenom cokoladom, a žele bombone umociti u otopljenu cokoladu (staviti na pek papir i u frižider da se sdegne cokolada) pa poredjati po torti.

Savet