

Kraljevska torta



Sastojci

Za kore:

- 24 belanaca
- 48 kašika šecera
- 15 kašika mlevenih oraha
- 15 kašika mlevene plazme

I krem:

- 24 žumanaca
- 12 kašika šecera

II krem:

- 1 l mleka
- 12 kašika gustina
- 300 g šecera

Fil:

- 500 g seckane cokolade
- 400 g seckanih oraha
- 2 putera ili margarina

Priprema

Kore: 8 belanaca, 16 kašika šecera, 5 kašika mlevenih oraha, 5 kašika mlevene plazme. Ispeci tri ovakve kore.

I krem: Skuvati na pari, 24 žumanaca i 12 kašika šecera i ostaviti da se ohladi.

II krem: 300 g šecera i 12 kašika gustina, skuvati u jedan litar mleka i ostaviti da se ohladi.

Spojiti I i II krem. Tome dodati penasto uradjen puter ili margarin, a zatim seckanu cokoladu i orahe.

Filovati tortu. Ukrasiti po želji.