

Fudbalski teren



Sastojci

3 kore od po:

- 5 belanaca
- 5 kašike šecera
- 7 kašike mlevenih oraha
- 4 kašike brašna

Fil:

- 15 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 1 l mleka
- 15 kašika brašna
- 400 g putera ili margarina
- 300 g mleveni orah
- 300 g cokolade

Za ukrašavanje:

- šlag ili fondan (po vašrm izboru)

Priprema

Kora: Umutiti belanca, dodavati kašiku, po kašiku šecera, dok se ne dobije cvrsta masa, zatim dodati brašno i mlevene orahe i rucno izmešati varjacom. Masu izliti u pleh i peci na umerenoj temperaturi. Ispeci tri ovakve kore.

Fil: Umutiti žumanca sa šećerom da bude penasto, dodati brašno i pola litre mleka. Ostatak mleka staviti da se kuva i kad prokuva smanjiti, polako sipati žumanca i mešati na tihoj vatri. Kada se zgusne (skuva) ostaviti da se ohladi, a onda pomešati sa puterom.

Kada se masa sjedini, izdvojiti manju količinu za premazivanje, ostatak fila podeliti na dva dela. U prvi ide dodati čokoladu, u drugi deo orahe.

Tortu prekriti šlagom ili ukasiti fondanom.

Torta je preukusna i velika!