

Puslica torta (8)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **9**belanjaka
- **3** kašikešecera
- **malosoka** od limuna

Fil:

- **4** kesicešлага
- **4** dlmleka
- **9**žumanjaca
- **200** gmlevenih oraha
- **200** gmargarina
- **300** gšecera

Priprema

Kore: peci 3 kore: 3 belnjca, 3 kašike šecera i malo soka od limuna. Susiti na laganoj vatri. Umutiti šlag. Fil: staviti 4 dl mleka da uzavri. Dodati smesu od 5 žumanaca i 300 g šecera. Umešati. Zatim skinuti s vatre i dodati preostala žumanca i 200 g mlevenih oraha jedno po jedno. Vratiti na vatru da još malo provri. Ohladiti i u ohlaeno dodati 200 g izraenog margarina. Sve da odstoji 15tak minuta u frižideru. Filovati: kora, krema, šlag, kora, fil, šlag, kora, krema, šlag.

Savet