

## ***Puslica torta (8)***



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **9**belanjaka
- **3 kašike**šecera
- **malosoka** od limuna

#### **Fil:**

- **4 kesice**šlaga
- **4 dl**mleka
- **9**žumanjaca
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**margarina
- **300 g**šecera

### **Priprema**

Kore: peci 3 kore: 3 belanjca, 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**