

## **Milka torta (15)**



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **15 kašika** pecenih mlevenih lešnika
- **15 kašika** mlevene plazme
- **15** žumanaca
- **15 kašika** šecera u prahu
- **100 g** gustina
- **1,5 l** mleka
- **2** milka cokolade
- **1,5** margarin
- **150 g** mlevene plazme
- **150 g** mlevenih pecenih lešnika

### **Priprema**

Korice: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera. Na kraju dodati 5 kašika lešnika i 5 kašika mlevene plazme. Lagano promešati špatulom, dok smesa ne postane homogena. Isti je postupak pripreme za sve 3 korice.

Fil: Umutiti 15 žumanaca sa 15 kašika šecera u prahu i skuvati na pari. Posebno skuvati 100g i 1/2 mleka. Umutiti 1,5 margarin. Kada se sve dobro ohladi, sjediniti žumanca i mleko sa gustinom i dobro umutiti. Na samom kraju postepeno dodavati umucen margarin. U umucen fil dodati 150g mlevene plazme i 2 Milka cokolade (1 crnu, 1 belu - svaka kocka cokolade je iseckana na 6 delova) i 150g mlevenih pecenih lešnika. Filovati tortu. Preko svake kore ide fil. Na kraju ukrasiti tortu šlagom.

**Savet**