

Lora torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 425 g šecera
- 30 kašika mlevenih oraha
- 12 kašika brašna
- 1 l mleka
- 2 margarina
- 100 g šecera u prahu
- 100 g seckane bele cokolade
- 200 g seckanih oraha
- 100 g seckane crne cokolade (milke)
- 150 g mlevene plazme
- 300 g šlaga

Priprema

Prave se 3 kore. U svaku koru ide po: 5 belanaca umutiti sa 5 kašike šecera, dodati 10 kašika mlevenih oraha i 1 kašika brašna. Podmazati pleh ili staviti pek-papir za pečenje i kora se pece, dok ne požuti.

Fil: Kuva se na pari 15 žumanaca sa 200 g šecera i 9 kašika brašna u 1 l mleka. Kada se skuva fil, ostaviti da se ohladi. Posebno se umute 2 margarina, sa 100 g šecera u prahu. Kada se fil ohladi, sjediniti sa margarinom i podeliti na 2 dela.

U prvi deo dodati 100 g seckane bele cokolade i 200 g seckanih oraha.

U drugi deo, dodati 100 g seckane crne milke i 150 g mlevene plazme.

Stavlja se prva kora, pa prvi deo fila, druga kora, pa drugi deo fila, treca kora i preko cile torte 300 g umucenog šlaga. Probajte izvrsna je torta. Prijatno!