

Svekrvina puslica torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- **10**belanca
- **27** kašikešecera
- **1** kašikasirce

Za fil:

- **1 l** mleka
- **10** žumanaca
- **6** kašikešecera
- 2pudinga sa ukusom vanile
- **10** kašikegustina
- **500** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **150** gseckanog blanširanog kikirika
- **2** kesice krem šлага sa ukusom vanile

Priprema

Mikserom mutiti belanca. Postepeno dodavati po kašiku šecera i mutiti. Kad se umuti cvrst sneg od belanaca dodati kašiku sirceta. Lagano promešati. Pleh obložiti pek papirom rasporediti smesu od belanaca i sušiti koru u rerni na 150 C oko 90 minuta.

Fil: Od mleka odvojiti 150 ml ostatak mleka staviti na ringlu na umerenoj temperaturi da se zagreva. Mikserom umutiti žumanca i šefer dodati mleko, puding i gustin. Sve lepo izmešati. Kad mleko krene da struji dodati umucenu smesu i zakuvati fil. Fil ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje. Margarin umutiti sa šeferom u prahu i dodavati postepeno u hladan fil. Izmešati i dodati sitno iseckani kikiriki. Filovanje: Na poslužavniki staviti koru, preko kore fil. Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i premazati tortu. Ostaviti tortu u frižideru.

Ohladjenu tortu iseci na parcad i poslužiti. Uživati u ukusu predivne kremaste torte.

Savet

Tortu je pravila moja svekrva. Kora je od puslice torte, a fil od kinder torte. Uz to je i dodala kikiriki u fil. Uz kombinaciju dve torte dobila je jednu lepu, kremastu i jako ukusnu tortu.