

Snežanina Nestle torta



Sastojci

Potrebno je:

- 18 jaja
- 28 kašika šecera
- 15 kašika oraha
- 6 kašika brašna
- 300 g čokolade za kuvanje
- 325 g margarina
- 1 l mleka
- 200 g Nesquick čokolade u prahu
- 250 g prah šecera
- 3 kesice šlaga
- 300 ml hladne kisele vode
- 5 vanilin šecera
- 1 kremfiks

Priprema

Kore: Umutiti 3 kore od po 6 belanaca, 6 kašika šecera, 5 kašika oraha, 2 kašike brašna.

Peci na 180 stepeni u četvrtastom plehu.

Preliv za kore: 300 g čokolade otopiti sa 125 g margarina i pustiti da se stegne

Fil: Od 1 l mleka, uzeti 1 dl, a ostalo mleko staviti da proključa sa 10 kašika šecera i vanilin šecerom. 18 žumanaca i 10 kašika brašna, razmutiti sa 1 dl mleka i sve zakuvati u mleku. Mešati da ne zagori. Dobro ohladiti.

250 g margarina, umutiti sa 250 g prah šecera i 200 g Nesquick cokoladnog praha.

U ovu smesu dodati, uz mucenje mikserom, ohlaeni fil i to kašiku po kašiku.

Posebno umutiti 3 kesice šlaga, sa 300 ml hladne kisele vode i 1 kremfiksom.

Postupak filovanja: Kora prelivena cokoladom, fil, šlag...i tako, dok se sastojci ne utroše. Završiti sa šlagom i premazati celu tortu.

NAPOMENA: Torta je veoma izdašna i pogodna za sve vrste slavlja. Prijatno!

Recept je poslala Snežana Dakic, Požarevac.