

Milenina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 200 g šecera + 5 kašika + 1 šolja (od jogurta) šecera
- 8 kašika oraha mlevenih
- 3 kašike brašna
- 1 kašika sirceta
- 2 pudinga od čokolade
- 750 ml mleka
- 1 margarin
- 1 čaša krema
- 250 g šlaga

Priprema

Braon kora: 5 belanaca mutiti sa 5 kašika šecera, dodati 8 kašika oraha mlevenih, 1 kašika brašna i 5 žumanaca. Peci na umerenoj temperaturi, dok ne dobije braonkastu boju.

Bela kora: 5 belanaca, 200 g šecera mutiti i pred kraj, dodati 1 kašiku sirceta (ne mutiti više). U dobro zagrejanu rernu (na 250 stepeni) staviti da se suši i odmah smanjiti na 150 stepeni i tako sušiti 1 h.

Fil: 7,5 dl mleka ukuvati sa 2 pudinga od čokolade, 2 kašike brašna, 5 žumanaca, 1 čaša šecera.

Kada se ohladi, dodati 1 margarin i čašu krema. Po želji, može i seckanih oraha ili lešnika.

Ukrasiti sa šlagom.