

## *Grčka torta sa keksom i orasima*



### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 15 kašika mlevenog plazma keksa
- 15 kašika mlevenih oraha (lešnika)

#### **Za fil:**

- 15 žumanaca
- 250 g prah šecera
- 1,5 margarin
- 500 ml mleka
- 5 kašike šecera
- 5 kašike gustina
- 150 g seckanih pecenih oraha (lešnika)
- 150 g izmrvljenog plazma keksa
- 100 g seckane crne milka cokolade
- 100 g seckane bele milka cokolade

### **Priprema**

Umutiti 3 puta po 5 belanaca, 5 kašike mlevenog keksa, 5 kašike mlevenih oraha (lešnika). Ispeci 3 kore, svaku oko 15 minuta na 170 stepeni.

1. fil: 15 žumanaca umutiti sa 200 g prah šecera i ukuvati na pari.

2. fil: 1,5 margarin umutiti sa 50 g prah šecera.

3. fil: 500 ml mleka, 5 kašike šecera i 5 kašike gustina i skuvati krem.

Hladne filove sjediniti i u to dodati: 150 g seckanih oraha (lešnika), 150 g izmrvljenog plazma keksa, 100 g seckane milka cokolade bele, 100 g seckane milka cokolade crne.

Filovati korice i odozgo staviti šlag.