

Dankina pusla torta



Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 300 g šecera
- 1 kašika soka od limuna (ili 1,5 kašika sirceta)

Za fil:

- 6 kašika šecera
- 2 kašike brašna (gustina)
- 1/2 l mleka
- 125 g butera (mala paklica)
- 100 g mlevenih oraha
- 1 šlag

Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti sa 300 g šecera + 1 kašika soka od limuna (ili 1,5 kašika sirceta).

Peci oko 1 sat na 180 stepeni (proveriti iglom za štrikanje).

Fil: 6 žumanaca umutiti sa 6 kašika šecera i 2 kašike brašna (ili gustina) i kuvati na pari sa 1/2 l mleka. Kada se krem zgusne, skloniti sa vatre i ohladiti.

Kada se krem ohladi, ubaciti dobro umucen buter. Dobro sve izmešati, a onda podeliti fil na pola. U jednu polovinu ubaciti 100 g mlevenih oraha.

Filovati: Kora, I fil sa orasima, žuti fil i šlag na kraju. Prijatno!