oko-Nes torta

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **2 kašike** ulja
- **1 kesica**nes cafe 3 u 1
- **6 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **400 ml** mleka
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica**nes 3 u 1
- **1 kesica**puding slatka pavlaka
- **150 g**margarina
- **2 table**euro blok cokolade

Za kvašenje kora:

- **1 kesica**nes 3u 1
- **1 dl** mleka

Dekoracija:

- **250 g**šlaga
- **2 dl**mineralne vode

Priprema

Belanca odvojimo od žumanac, belanca lupamo u šam žumanca izmešamo sa uljem, a brašno sa praškom za pecivo i nes kafom. U šam postepeno dodajemo žumanca uz neprekidno mešanje mikserom na najmanjoj brzini, a zatim dodajemo brašno. Smesu sipamo u kalup razmere 26cm u koje smo smestili pek papir poravnamo smesu i pecemo na 180 oko 20-25 minuta.

Pecenu koru izvrnemo iz kalupa i odstranimo pek papir i ostavimo da se prohladi.

Oštrim nožem odsecemo u krug gornji deo kore da dobijemo tanku koricu, a doljnji deo izdubimo tako da sa strane ostane tanki zid i na i dno treba da dobijemo imitaciju šerpe.

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl ostatak stavimo da se kuva sa šecerom i nes kafom, a u 1 dl razmutimo puding koje ukuvamo u kipuce mleko. Fil ostavimo da se prohladi umiksamo margarin umešamo komadice kore koje smo izdubili na na sitno seckanu cokokadu promešamo da se lepo sjedini.

Dolnju izdubljenu koru izprskamo nes kafom koje smo raztvorili u mlako mleko i napunimo jednim delom fila.

Poklopimo drugim delom korice i nju poprskamo ostatkom mleka i premažemo ostatkom fila.

Šlag izmutimo sa mineralnom vodom i premažemo tortu.

Ukrasimo po želji.

Savet

Nes kafa mu daje specifian šmek.