

Milina prva torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 100 gm levenog lešnika

Za fil:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 50 ml mleka
- 3 kašika brašna
- 1 margarin
- 200 g seckanog lešnika
- 400 g praška za šlag krema
- 5 dl kisele vode
- 300 g višanja
- 1 konzerva ananasa

Priprema

Umutiti belanca pa dodati brašno, šećer i lešnik. Podeliti na 3 dela i peci 3 kore na 200 C. Umutiti žumanca i šećer pa dodati mleko i brašno i skuvati na pari. Kada se ohladi dodati margarin i seckane lešnike. Posebno umutiti šlag krem pa polovinu dodati u žuti fil. Na prvu koru staviti deo fila i višnje. Potom staviti drugu koru i fil i ananas. Na trecu koru opet fil pa ostatak ananasa i višanja. Staviti ostatak šlaga i ukasiti po želji.

Savet