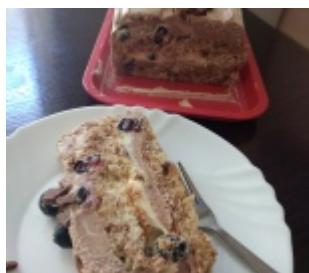


# **Torta u slast**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Za koru:**

- **3 celajajeta**
- **6 kašikakristal šecera**
- **3 pune kašikebrašna**
- **2 šakeseckanih oraha**

### **Za fil:**

- **1 l mleka**
- **8 punih kašikagustina**
- **10 kašikakristal šecera**
- **250 g margarina**
- **3 kašikeeurokrema**
- **200 g borovnica**
- **1 kesičaslađeda od vanile**

### **Glagura:**

- **200 ml slatke pavlake**

## **Priprema**

Žumanca umutiti sa 3 kašike šecera dok se masa ne udvostrucu. Zatim belanca umutiti sa 3 kašike šecera u cvrst sneg. Potom sjediniti belanca i žumanca varjacom. Dodati sve ostale sastojke i dobro sjediniti.

Na papiru za pecenje razvuci smesu i peci na 200°C 20 minuta. Pecenu koru preseci na pola.

Dok se kora hlađi. Odvojiti malo mleka od litra. Ostatak staviti u odgovarajući sud sa šećerom da zavri. U odvojenom mleku razmututi gustim. Skuvati puding.

Podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati sladoled iz kesice i polovinu margarina.

A u drugi deo eurokrem i polovinu margarina.

U beli fil dodati borovnice i sjediniti.

Korice natopiti zasladjenom vodom ili sokom.

Filovati korice prvo tamni fil pa svetli.

Umutiti slatku pavlaku i dodati rastopljenu cokoladu. Premazati tortu.

## **Savet**

Ukrasiti seckanom mlenom okoladom i borovnicama.