

Kramela torta



Sastojci

Za cetiri kore:

- 12 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 8 kašika brašna

Za preliv:

- 2 dl mleka
- 150 g lešnik karamele

Za fil:

- 1 l mleka
- 1 margarin
- 300 g šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 200 g krem šlaga

Priprema

Umutiti 3 belanca, dodati 3 kašike šecera, 3 žumanca, 3 kašike mlevenih oraha i 2 kašike brašna. Sipati u okrugao kalup i ispeci koru.

Postupak ponoviti još 3 puta.

Pripremiti preliv: Staviti mleko da se kuva, dodati mu karamele i kad se karamele rastope, preliti sve 4 kore.

Ostaviti ih da se ohlade.

Pripremiti fil: Staviti mleko sa šecerom da se kuva na laganoj vatri, dok se ne zgusne, ne postane karamela oko 30 minuta, dodati margarin, kad se on otopi, dodati orahe i ostaviti fil da se ohladi.

Umutiti šlag i filovati tortu.