

Paganini torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 430 g + 4 kašike šecera
- 280 g prženog mlevenog lešnika ili oraha
- 2 kašike kakaoa
- 100 g cokolade
- 700 ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- 2 vanilin šecera
- 500 g umucenog šlaga
- 1 margarin

Priprema

Kora: Umutiti 10 belanca sa 280 g šecera, dodati 280 g lešnika i 2 kašike kakaoa.

Peci na 180 stepeni 40 minuta.

Fil I: Skuvati na pari 5 žumanca i 1 celo jaje, sa 150 g šecera, dodati 100 g cokolade.

U ohladjen fil dodati 1 margarin.

Fil II: U 700 ml mleka skuvati 4 žumanca, 2 pudinga od vanile, 4 kašike šecera i 2 vanil šecera.

Ohladjen krem umutiti mikserom i dodati 500 g umucenog šlaga.

Filovanje: Kora + fil I + fil II, šlag ili cokolada po želji (tortu držati u frižideru i služiti je sutra dan).