

## ***Bela torta (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 21 jaje
- 3 vanilin šecera
- 3 kašike sirceta
- 9 kašika lešnika
- 9 kašika oraha
- 3 kašike plazme
- 24 + 18 kašika šecera
- 2 margarina
- 200 g lešnika
- 300 g mlevene plazme
- 400 g bele cokolade
- 1 žumance
- 300 g šlaga
- 150 g mleka u prahu

### **Priprema**

Kore: 7 belanaca, 8 kašika šecera, 1 vanil šecer, 1 kašika sirceta, 3 kašike lešnika, 3 kašike oraha, 1 kašika plazme. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Premaz za kore: 400 g bele cokolade preliteri sa vreloom vodom. Ostaviti da odstoji 10-ak minuta (cokolada ce se odvojiti od vode), ocediti i dodati cokoladi 1 žumance i pola margarina. Sa ovom smesom premazati sve 3 kore.

Fil I: Umutiti 21 žumance sa 18 kašika šecera i skuvati na pari. Kad se ohladi dodati 1 1/2 margarina, 200 g lešnika i 300 g mlevene plazme.

Fil II: Izmutiti 300 g šlaga i na kraju dodati 150 g mleka u prahu.

Filovati: Kora - fil I - fil II - kora - fil I - fil II - kora.

Okolo ukrasiti šlagom ili po želji.

Napomena: Ovo je ukupna kolicina lešnika i mlevene plazme za celu tortu, znaci stavite u kore, pa šta ostane u fil.