

Torta Kineski zid



Sastojci

Potrebno je:

- 21 jaje
- 21 kašika seckani oraha
- 21 kašika šecera
- 12 kašika prezli
- 3 kašike sirceta
- 1 l mleka
- 10 kašika brašna
- 250 g šecera u prahu
- 350 g mlevenih oraha
- 500 g šlaga

Priprema

Tri kore od po: 7 belanaca umutiti, pa dodati 8 kašika šecera, 7 kašika seckani oraha, 4 kašike prezle i 1 kašiku sirceta.

Napraviti tri kore i peci svaku na 200 stepeni oko 10 minuta.

Priprema fil: 1 litar mleka kuvati sa 21 žumancetom i 10 kašika brašna. Kad se fil skiva i ohladi u njega dodati 250 g margarina, uraenog sa 250 g šecera u prahu.

Kada ste to sve spojili, daodati 350 g mlevenih oraha.

Posebno umutiti 500 g šlaga i onda filovati na sledeci nacin: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora, fil, šlag i na kraju tortu celu premazati šlagom i ukasiti po želji.

Torta je dosta velika.