

Bela capuchino torta



Sastojci

Potrebno je:

- 18 jaja
- 51 kašika šecera
- 30 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 1/2 l mleka
- 100 g gustina
- 300 g margarina
- 200 g prženih mlevenih lešnika
- 3 kesice capuchina od vanile
- 200 g šlaga

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 10 kašika oraha i 1 kašiku brašna. Peku se tri kore.

Fil I: U 1/2 litre mleka skuvati gustin i ostaviti da se prohladi.

Fil II: Penasto umutiti žumanca sa 18 kašika šecera i skuvati na paru.

Posebno umutiti margarin sa 100 g šecera u prahu. Sjediniti oba prohlaena fila i dodati margarin i capuchino.

Filovati: Kora, fil, kora, fil, kora, šlag.