Torta Puslica



Sastojci

Za 2 kore:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 10 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna

Za beli fil:

- 400 g šlaga
- 6 dl mleka
- 200 g mleka u prahu

Za crni fil:

- 10 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 200 g cokolade
- 1 margarin

Za ukrašavanje:

- 300 g šlaga
- mleko ili voda (za šlag)

Ostalo:

- 100 g puslica (sitnih)

Priprema

Kore: Umutiti 10 belanaca sa 10 kašika šecera, zatim dodati 10 kašika mlevenih oraha i 2 kašike brašna, pa dobro promešati. Od ove smese ispeci 2 kore.

Beli fil: Umutiti 400 g šlaga sa 6 dl mleka. Kada se dobro umuti, dodati 200 g mleka u prahu, pa mutiti još 10 minuta.

Crni fil: Penasto umutiti 10 žumanaca sa 7 kašika šecera, pa kuvati na pari. Kada je skuvano, skloniti sa šporeta i u vruce dodati 200 g cokolade i 1 margarin. Mešati dok se cokolada i margarin ne istope.

Filovati: Kora, beli fil, puslice provucene kroz crni fil, beli fil, kora. Ukrasiti šlagom po izboru.