

Milka torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **15 kašika** mlevenih oraha
- **15 kašika** mlevene plazme
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **15** žumanaca
- **15 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **5 kašika** gustina
- **1 litra** mleka
- **250 g** margarina
- **125 g** maslaca
- **2 kesice** šlaga u prahu
- **100 g** Milka crne cokolade sa lešnikom
- **100 g** Milka bele cokolade

Za ukrašavanje:

- **200 g** šlaga
- **3 dl** vode

Priprema

Kora: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati 5 kašika mlevenog lešnika, 5 kašika mlevene plazme i 1/2 kašicice praška za pecivo. Masu staviti u pleh velicine 25x35, prethodno obložen papirom i peci na 170 stepeni. Ovako ispeci još 2 kore.

Fil: Umutiti 15 žumanaca sa 15 kašika šecera. dodati 2 pudinga od vanile, 5 kašika gustina i malo mleka od 1 litra. Preostalo mleko od 1 litra staviti da se kuva, dodati smesu od žumanaca i kuvati. Kad se skuva i ohladi dodati prethodno umucen margarin i maslac. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 100 g crne krupno rendane Milka cokolade i umucen šlag iz jedne kese. U drugi deo fila dodati 100 g krupno rendane Milka bele cokolade i umucen šlag iz jedne kese.

Filovati tortu: kora, tamni fil, svetli fil, kora, tamni fil, svetli fil, kora, tamni fil, svetli fil. Tortu ukrasiti sa umucenim šlagom. Šlag u prahu umutiti sa 3 dl gazirane vode.

Savet