

Milka torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15** kašikašecera
- **15** kašikamlevenih oraha
- **15** kašikamlevene plazme
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **15**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **2** kesicepudinga od vanile
- **5** kašikagustina
- **1** litarmleka
- **250** gmargarina
- **125** gmaslaca
- **2** kesicešлага u prahu
- **100** gMilka crne cokolade sa lešnikom
- **100** gMilka bele cokolade

Za ukrašavanje:

- **200** gšлага
- **3** dlvode

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