

Puslica od oraha i finog žutog krema



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **10** belanaca
- **250** g šecera
- **300** gm levenih oraha

Fil:

- **10** žumanaca
- **10** kašika šecera
- 1 puding od vanile
- **6** kašikaoštrog brašna
- **1** l mleka
- **1** margarin
- **100** g šecera u prahu
- **2** vanilin šecera
- **200** g suvog groža
- **200** g sekanih oraha

Ukrašavanje:

- **2** krem šлага

Priprema

Umutiti sneg od blanaca, postepeno dodavati šefer i na kraju orahe. Sipati u podmazan pleh ili obložen pek papirom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na temperaturi od 180 C 20 do 25 minuta. Koru podeliti na dva dela.

Umutiti žumance sa šeferom pa dodati puding i brašno, pa postepeno sipati mleko uz neprestano mešanje kako se nebi stvorile grudvice. Staviti da se kuva krem mešajuci dok se ne zgusne. Skuvan krem ostaviti da se hlađi.

Umutiti penasto margarin sa šeferom u prahu, dodati skoro ohladjen krem, vanilin šefer, pa mutiti dok masa ne postane vazdušasta.

Na kraju dodati suvo grože i seckane orahe pa filovati kore. Tortu odozgo ukrasiti šlag kremom ili rendanom cokoladom po želji.

Savet