

## *Nugat torta*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **100** goraha
- **1 kašika** brašna

#### **I fil:**

- **10** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **1 1/2 kašika** gustina
- **100** g bele Milka cokolade
- **1/2** maslaca ili margarina

#### **II fil:**

- **2** šlaga
- **200** gmlevenog pecenog lešnika
- **100** grendane Noisette Milka cokolade

### **Priprema**

Navedene sastojek umutiti. Ispeci dve takve kore.

I fil: Umucena žumanca, šecer i gustin kuvati na pari i kada je skuvan dodati belu Milka cokoladu. Ostaviti da se krem prohladi pa onda dodati razmekšali maslac ili margarin.

II fil: Umutiti šlag, dodati peceni mleveni lešnik i rendanu Noisette Milka cokoladu.

Redjati sl. redosledom: Kora - I fil - II fil - kora - I fil - II fil - šlag

**Savet**