

Španski uragan



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **12**bjelanaca
- **500** gšecera
- **2** kašikesirceta

Krem:

- **12**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **2** kašikegustina
- **1**puding od vanile
- **500** mlmljeka
- **1**puter
- **3** kašikeprah šecera
- **200** gmljevenih oraha ili lješnjaka

I još:

- **500** mlslatke pavlake
- **malomljevenih oraha**

Priprema

Dobro umutiti bjelanca, pa dodavati jednu po jednu kašiku šecera, miješajuci svo vrijeme. Na kraju dodati i

sirce. Peci 3 kore ili 1 veliku u cetvrtastom plehu, koju kasnije presjecemo da dobijemo 3 kore. Ubaciti u pecnicu zagrijanu na 200 C, pa smanjiti temperaturu na 100 C i sušiti koru oko 90 minuta. Fil: Umutiti žumanca sa 12 kašika šecera, dodati gustin i puding, pa sve dodati u kljucalo mlijeko, miješajuci svo vrijeme dok se krem ne zgusne. Ohladiti, pa dodati puter izmišsan sa prah šecerom. Sve dobro sjediniti, pa podijeliti na 2 dijela: jedan dio ostane žut, a u drugi dio dodati mljevene orahe. Posebno umutiti i slatku pavlaku. Filovati: kora - krem sa orasima -žuti krem - umucena slatka pavlaka...

Na slatku pavlaku staviti drugu koru, pa postupak ponoviti.

Poklopiti trecom korom. Cijelu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom, posuti mljevenim orasima, dekorisati po želji, pa ostaviti da se dobro ohladi.

Savet