

Egipcanka torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **150 g** mlevenih oraha

Prvi fil:

- **18** žumanaca
- **200 g** šecera
- **2 kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **1** margarin
- **100 g** šecera u prahu
- **3** vanilina šecera

Drugi fil (grilijaš):

- **200 g** šecera
- **200 g** pečenog lešnika

Treci fil:

- 200 g + 400 g za odozgošlaga

Priprema

Umutiti 6 belanaca, 6 kašika šecera, 1 kašiku brašna i 50 g oraha. Ispeci tri ovakve kore. Prvi fil: umutiti 18 žumanaca sa 200 g šecera i 2 kašike brašna i skuvati u 500 ml mleka. Kad se fil ohladi dodati umuceni margarin sa 3 vanilina šecera i 100 g šecera u prahu. Drugi fil: Otpiti 200 g šecera (da bude svetlo smeđe boje) i dodati 200 g pecenog lešnika. Staviti u pomšcenu ciniju da se ohladi. Kad se ohladi samleti grilijaš. Treci fil: umutiti 200 g šlaga. Grilijas podeliti na 3 dela. Filovanje: Kora, žuti fil, grilijaš, i polovina od umucenog šlaga. Druga kora, žuti fil, grilijaš i druga polovina šlaga. Treća kora, žuti fil, 300 g šlaga i grilijaš.

Savet

Fantasticna je! :D