

Milka torta od jagode



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (za jednu koru):

- **6** belanaca
- **100 g** šecera
- **50 g** mlevenih lešnika
- **50 g** mlevenih oraha
- **2** rebracokolade

Fil I:

- **18** žumanaca
- **250 g** šecera
- **1** mleka
- **3** pudinga od jagode
- **250 g** margarina
- **100 g** prah šecera
- **100 ml** slatke pavlake
- **2** MILKA cokolade od jagode

Fil II:

- **400 ml** slatke pavlake
- **par** kapi arome od jagode

Priprema

Za koru dobro umutiti belanca sa šećerom. Zatim dodati mlevene orahe i lešnik, rendanu čokoladu, pa polako sjediniti smesu sa kašikom i izliti u pleh (35x25) obložen papirom za pečenje. Peci koru na 180 C 20 minuta. Na isti način napraviti još dve kore.

Za fil I: staviti 8 dl mleka da provri sa šećerom, a sa ostatkom mleka (2dl) razmutiti žumanca i prah za puding. Ovu smesu skuvati u vrućem mleku. Kada se prohladi, sjediniti sa prethodno izmucenim margarinom i prah šećerom. Posebno umutiti 1 dl slatke pavlake, pa dodati i nju. Milka čokoladu izrendati na krupno rende, pa sve polako sjediniti. Za fil II: umutiti slatku pavlaku sa par kapi AROME od jagode pa filovati tortu. Redjati: kora, fil I, fil II, kora... pa celu tortu premazati sa ostatkom fila II.

Savet