

Milka torta od jagode



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (za jednu koru):

- **6**belanaca
- **100** gšecera
- **50** gmlevenih lešnika
- **50** gmlevenih oraha
- **2** rebracokolade

Fil I:

- **18**žumanaca
- **250** gšecera
- **1** lmleka
- **3**pudinga od jagode
- **250** gmargarina
- **100** gprah šecera
- **100** mlslatke pavlake
- **2**MILKA cokolade od jagode

Fil II:

- **400** mlslatke pavlake
- **par** kapiarome od jagode

Priprema

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

Za fil I: staviti 8 dl mleka da provri sa šecerom, a sa ostatkom mleka (2dl) razmutiti žumanca i prah za puding. Ovu smesu skuvati u vrijuce mleko. Kada se prohladi, sjediniti sa prethodno izmucenim margarinom i prah šecerom. Posebno umutiti 1 dl slatke pavlake, pa dodati i nju. Milka cokoladu izrendati na krupno rende, pa sve polako sjediniti. Za fil II: umutiti slatkou 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