

Španski vetar



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **600 g** šecera
- **3 kašike** soka od limuna

Fil I:

- **12** žumanaca
- **200 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **4 kašike** gustina
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **125 g** maslaca
- **200 g** pečenih mlevenih lešnika
- **1 l** mleka

Fil II:

- **200 g** šlaga u prahu
- **3 dl** mleka

Za ukrašavanje:

- **200 g** šlaga u prahu
- **3 dl** gazirane vode

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 200 g šećera, dodati 1 kašiku soka od limuna. Masu staviti u pleh velicine 25x35, prethodno obložen papirom. Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni, kad stavimo pleh smanjimo temperaturu na 100 stepeni i sušimo 1,5 sat. Tako napravimo još 2 kore. Fil I : Umutiti 12 žumanaca sa 200 g šećera, dodati 2 pudinga od vanile, 4 kašike gustina i malo mleka od 1 litra. Preostalo mleko od 1 litra staviti da se kuva, dodati smesu od žumanaca i kuvati. Kad se skuva i ohladi dodati prethodno umucen margarin i maslac. Fil podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati 200 g pecenih mlevenih lešnika , u drugi deo dodati 100 g istopljene cokolade. Fil II: U mutiti 200 g šlaga sa 3 dl mleka. Filovati tortu: Kora, fil sa cokoladom, fil sa lešnikom, fil II, kora i tako redom... Tortu ukrasiti sa umucenim šlagom i gaziranom vodom.

Savet