

# **Španski vetrar**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **12**belanaca
- **600** gšecera
- **3** kašikesoka od limuna

### **Fil I:**

- **12**žumanaca
- **200** gšecera
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **4** kašikegustina
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina
- **125** gmaslaca
- **200** gpecenih mlevenih lešnika
- **1** lmleka

### **Fil II:**

- **200** gšлага u prahu
- **3** dlmleka

### **Za ukrašavanje:**

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

## Priprema

Umutiti 4 belanca sa 200 g šecera, dodati 1 kašiku soka od limuna. Masu staviti u pleh velicine 25x35, prethodno obložen papirom. Rernu ukljuciti 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 šecera, 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 šлага 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