

Nestle torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 12jaja
- 12 **kašika**šecera
- 12 **kašika**mlevenog kikirikija ili oraha
- 4 **kašike**brašna

Za fil:

- 2pudinga od vanile
- 250 gšecera
- 900 mlmleka
- 1margarin
- 200 gmlevenog pecenog kikirikija
- 100 gnestle bele cokolade
- 100 gnestle crne cokolade
- 2šlaga

Priprema

Umutiti 6 belanca pa dodati 6 kašika šecera. Zatim dodati 6 kašika mlevenog kikirikija ili oraha i 2 kašike brašna, pa promešati rukno. Pleh podmazati uljem staviti papir i sipati smesu za koru da se pece. Napraviti dve ovakve kore.

Priprema fila. Umutiti penasto 12 žumanca. Žumanca se umute i stave se kesice pudinga i malo hladnog mleka.

Preostalo mleko sa šećerom stavi na vatru i kad pocne da kuva stavi se smesa sa žumancima. 250 g šećera se doda u gust fil, promesati. U ohlaeno sipati 200 g kikirikija i umucen margarin. Fil podeliti na dva dela. U jedan dodati otopljenju belu cokoladu, a u drugi otopljenju crnu cokoladu.

Reati kora, žuti fil, crni fil, kora, žuti fil, crni fil, šlag. Može i kora žuti fil, kora crni fil ko kako želi.

Savet