

Tri srca



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanca
- **8** kašike šećera
- **12** kašike mlevenih oraha
- **2** kašike brašna

Fil:

- **1,5** l mleka
- **8** žumanca
- **3** pudinga od vanile
- **4** kašike gustina
- **2** margarina
- **200** g prah šećera
- **750** g napolitanke sa lešnikom
- **300** g čokolada za kuvanje

Priprema

Umutiti belanca, šećer, orahe i brašno. Od sastojaka ispeci jednu koru u kalupu oblika srca.

Skuvati mleko sa žumancima, pudingom i gustinom. Kada se ohladi u to dodati margarin umućen sa prah šećerom. Fil podeliti na dva dela. Uprvi deo dodati samlevenu napolitanku.

U drugom delu dodati otopljenu cokoladu na pari.

Koru premazati prvim filom, pa odozgo staviti drugi fil.

Isfilovanu tortu ukasiti šlagom. Napraviti tri takve torte.

Savet

Torte mogu biti sve razlicitog ukusa.