

Tri srca



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanca
- **8** kašikešecera
- **12** kašikemlevenih oraha
- **2** kašikebrašna

Fil:

- **1,5** l mleka
- **8** žumanca
- **3** pudinga od vanile
- **4** kašikegustina
- **2**margarina
- **200** g prah šecera
- **750** g napolitanke sa lešnikom
- **300** g cokolada za kuvanje

Priprema

Umutiti belanca, šecer, orahe i brašno. Od sastojaka ispeci jednu koru u kalupu oblika srce.

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

U drugom delu dodati otopljeni cokoladu na pari.

Koru premazati prvim filom, pa odozgo staviti drugi fil.

Isfilovanu tortu ukrasiti šlagom. Napraviti tri takve torte.

Savet

Torte mogu biti sve razlicitog ukusa.