

Trostruki Užitek (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **150 g** oraha
- **2 kašike** prezle

Fil:

- **6** žumanaca
- **250 g** šecera
- **3** pudinga od vanile
- **7 dl** mleka
- **250 g** margarina
- **80 g** čokolade za kuvanje
- **150 g** mlevenih oraha

Glazura:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **80 g** margarina
- **3 kašike** vode
- **3 kašike** šecera

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati mlevene orahe i prezlu (prezlu možete zameniti sa brašnom). Peci koru u četvrtastom plehu na 200°C, kada se ohladi iseci je po dužini da dobijemo tri lente.

Od 7 dl mleka odvojiti 2 dl da razmutimo puding i žumanca, ostalo staviti da se kuva sa šećerom. U vrelo mleko zakuvati puding sa žumancima, mešati dok se ne zgusne par minuta.

Fil podeliti na dva dela u jedan deo još dok je vruć dodati čokoladu da se lepo istopi i sjedini, kada se ohladi dodati pola margarina. U drugi deo dodati pola margarina i mlevene orahe.

Filovati, kora-čokoladni fil-žuti fil-kora... ukrasiti šlagom i čokoladnom glazurom :)

Ovo smo ja i moja tortica :)

Savet