

## *Torta Veseli vozic*



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **18**jaja
- **700 g**šecera
- **300 g**plazme
- **300 g**lešnika
- **1 l**mleka
- **150 g**gustina
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **500 g**krem šlaga
- **700 g**euro krema

### **Priprema**

Umutiti 3 kore po 6 belanca, 6 kašika šecera, 4 kašika mlevene plazme i 4 kašika mlevenog lešnika. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok ne porumeni. Fil: U 1l provrelog mleka dodati 18 žumanca umucena sa 15 kašika šecera i 10 kašika gustina, kuvati dok se ne dobije gusta masa. U ohla?en fil dodati 1 umucen margarin sa 200 g šecera u prahu i sve lepo izmiksirati. Fil podeliti na 3 dela. U jedan dodati 150 g mleveni lešnik, u drugi 100 g euro krem, a treci ostaje žuti. Posebno umutiti 500 g šlag krem. Tortu filovati ovim redom...korica, euro krem, fil sa lešnicima, šlag - korica, euro krem, fil sa euro kremom, šlag - korica, euro krem, žuti fil i na kraju celu tortu ukasiti šlagom.

## **Savet**

Ovo je osnovni recept za jednu tortu, a ja sam za ovaj vozi? pove?ala kolicine.