

## **Torta Veseli vozic**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **240** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **18jaja**
- **700 gšecera**
- **300 gplazme**
- **300 glešnika**
- **1 l mleka**
- **150 ggustina**
- **250 gmargarina**
- **200 gšecera u prahu**
- **500 gkrem šлага**
- **700 geuro 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 ohlaen 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 treći 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 ukrasiti šlagom.

## **Savet**

Ovo je osnovni recept za jednu tortu, a ja sam za ovaj vozi poveala kolicine.