

## *Nesquik-san torta*



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Braon korica:**

- 5 belanaca
- 5 kašikašecera
- 1 kesicapudinga od cokolade

#### **Žuta korica:**

- 5 belanaca
- 5 kašikašecera
- 1 kesicapudinga od vanile

#### **Bela korica:**

- 5 belanca
- 5 kašikašecera
- 5 kašikagustina

#### **Fil:**

- 15 žumanaca
- 10 kašikašecera
- 10 kašikabrašna
- 1 mleka
- 1,5 margarina

- 400 g neskvika
- 300 g šlaga

## Priprema

Braon korica: Umutiti 5 belanaca i 5 kašika šecera u cvrst sneg i lagano dodati prah pudinga od cokolade. Ispeci koricu na 180 stepeni oko 10 - 15 minuta. Žuta korica: Umutiti 5 belanaca i 5 kašika šecera u cvrt sneg i lagano dodati prah puding od vanile. Ispeci koricu na 180 stepeni oko 10 - 15 minuta. Bela korica: Umutiti 5 belanaca i 5 kašika šecera u cvrt sneg i lagano dodati 3 kašike gustina. Ispeci koricu na 180 stepeni oko 10 - 15 minuta. Fil: 15 žumanaca umutiti sa 10 kašika šecera, pa dodati 10 kašika brašna i 2 dl mleka. Sve to zakuvati u 8 dl mleka. U vruce umešati 200 g nesquika, a kada se sve ohladi dodati umuceni margarin, izmiksati i dodati još 200 g nesquika. Posebno umutiti 300 g šlaga sa 3 dl mleka. Finalni postupak: Re?ati braon korica - fil - šlag - bela korica - fil - šlag - žuta korica - fil - šlag.

## Savet