

Milka torta (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 3 belanceta
- 3 kašike šecera
- 1 kašicica praška za pecivo
- 3 kašike brašna
- 70 g pecenih mlevenih lešnika

Za fil:

- 1 l mleka
- 12 žumanaca
- 3 kesice pudinga od vanile
- 4 kašike brašna
- 10 kašika šecera
- 250 g maslaca
- 200 g bele Milka čokolade
- 200 g crne Milka čokolade

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam uz postepeno dodavanje 3 kašike šecera, neprekidno muteci. Brašno pomešano sa praškom za pecivo i lešnicima lagano, varjacom, umešati u šam od belanaca. Smesu sipati u kalup precnika 24 cm i peći u rerni zagrejanoj na 180 stepeni, desetak minuta. Na isti nacin pripremiti još tri kore.

Puding, brašno, žumanca i šećer razmutiti sa malo mleka, da nema grudvica. Ostatak mleka staviti da provri, pa u provrelo mleko zakuvati žumanca i puding. Gotov fil ohladiti i sjediniti sa umućenim maslacem. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu belu čokoladu, a u drugi deo crnu čokoladu. Filovati tortu: Na prvu koru naneti polovinu tamnog fila, poklopiti drugom korom, zatim naneti svetli fil, poklopiti trećom korom, premazati drugom polovinom tamnog fila i poklopiti četvrtom korom. Tortu ukasiti po želji.

Savet