

Štrumpfovi torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **12**belanca
- **8**žumanca
- **12** kašikašecera
- **8** kašikamlevenih oraha
- **5** kašikabrašna

Fil:

- **4**žumanceta
- **15** kašikašecera
- **10** kašikabrašna
- **1** lmleka
- **1** kašikavanila ekstrata
- **250** gmargarina
- **3** kašikeprah šecera
- **100** gmlevenih oraha
- muskarni orah

Dekoracija:

- šlag krema
- figure Štrumpfovi
- kokos u boji

Priprema

Kore: Umutiti 12 belanca sa 12 kašike šecera dodati 8 žumanca i mutiti da se dobije cvrsta masa, kašikom umešati mlevene orahe i brašno. Od ove smese ispeci dve kore.

Fil: umutiti 4 žumanceta, 15 kašike šecera, 10 kašike brašna sipati u 1 l vrelog mleka i kuvati na tihoj vatri na kraju dodati kašiku vanile i ostaviti da se krem ohladi.

Umutiti margarin sa 3 kašike prah šecera sjediniti sa ohlaenim kremom od mleka dodati mlevene orehe i strugan morski orašcic po vašoj želji.

Filovati kora - fil - kora - fil - šlag krema i figure Štrumpfovi.

Savet