

## Grčka torta (8)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kore:

- 21 belance
- 21 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 12 kašika mlevene plazme

### Fil:

- 21 žumance
- 1,5 puding vanila
- 2 kašike gustina
- 1 kašika brašna
- 200 g šecera
- 2 margarina
- 300 g eurobloka
- 200 g pecenih oraha
- 1 l mleka

## Priprema

Prvo ide priprema kora: Umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera. Dodati 4 kašike mlevenih oraha i 4 kašike mlevene plazme. Koru peci na 150 stepeni dok ne porumeni. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Fil: od litre mleka odvojiti malo za puding. Ostatak mleka staviti sa 200g šecera na spored da provri. U malo

mleka (koje je odvojeno) razmutiti puding, 2 kašike gustina i 1 kašiku brašna. Sipati u provrelo mleko i mešati. Posebno umutiti žumanca i postepeno dodavati u fil. Mešati dok smesa ne postane homogena.

Fil ohladiti pa u njega dodati penasto umucena dva margarina. Odvojiti malo fila sa strane za premazivanje. Orahe radi boljeg ukusa, malo prepeci, sitno iseckati i dodati u fil. Euroblok iseckati na kockice pa i njega dodati u fil. Sve lagano promešati da se svi sastojci sjedine.

Filovanje: prva kora - fil - druga kora - fil - treća kora - fil. Tortu premazati ostatkom fila i ukrasiti po želji...

## **Savet**

Torta se zaista lako pravi. A što je najvažnije, veoma je ukusna.