# *Puslica torta (7)*

težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

**Za kore (x2):**

- **10**belanaca
- **150 g**šecera u prahu
- **1/2** limuna - sok

**Za fil:**

- **20**žumanaca
- **15 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenog lešnika (prepecen)
- **400 g**krem šlaga od vanile
- **400 ml**mleka

## Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodati, kašiku po kašiku šecera u prahu neprekidno muteci, dok se šecer ne istopi. Pri kraju mucenja dodati sok od pola limuna. Rernu ugrejati na najjace, pa kad se ubaci pleh smanjiti na 100 C i sušiti koru 2 h.

Na isti nacin napraviti još jednu identicnu koru.

Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati fil na pari. Ohladiti. Margarin umutiti penasto, pa dodati hladan fil i mleveni lešnik. Krem šlag umutiti sa mlekom.

Finalni postupak. kora, krem sa lešnikom, krem šlag, kora, krem sa lešnikom, krem šlag, dekorisati po želji. Prijatno!

## Savet