

## MONTE TORTA

### BISKVIT

- 3 žumanaca
- 3 žlice šećera
- 5 žlica mljevenih oraha
- 2 žlice oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 bjelanjaka

Pjenasto umiješajte žumance i šećer, dodajte ostale sastojke i na kraju snijeg od bjelanjaka. Pecite 40 min na 180 C.

### KREMA

- 7½ dcl mlijeka
- 6 žlica gustina
- 5 žlica šećera
- 250 gr margarina
- 1 bijela čokolada

Gustin i šećer umutite sa malo hladnog mlijeka pa ulijte u 7 ½ dcl kipućeg mlijeka. Nakon par minuta kuhanja skinite s vatre, dodajte bijelu čokolada da se otopi pa kad se smjesa ohladi dodajte pjenasto umućen margarin.

### GLAZURA

- ½ lit vrhnja za šlag
- 30 dkg čokolade za kuhanje

Na paru stavite vrhnje za šlag i čokoladu. Povremeno promiješajte dok se smjesa potpuno ne ujednači. Skinite s vatre i nakon par minuta hlađenja glazuru izlijte na kremu koju ste stavili na ohlađeni biskvit.

