Torta sa puslicama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za puslice:

- **4**belanceta
- **250 g**šecera
- **1 kašika**soka od limuna

Fil:

- **300 g**mlevene plazme
- **300 g**mlevenih oraha
- **4 dl**gazirana soka od narandže
- **4**žumanca
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **4 kašike**ulja
- **200 g**šlaga

Priprema

Umutiti 4 belanca, postepeno dodavati 250 g šecera i 1 kašiku soka od limuna. Mutiti 15 minuta dok se šecer ne istopi. Uzeti papir za pecenje iseci 2 kruga precnika 26 cm, i na papir špricem naredjati puslice od umucenih belanaca. Sušiti puslice 2-2,5 sati na 100 stepeni. Istopiti 100 g cokolade sa 4 kašike ulja, i u istopljenu cokoladu umakati gornji deo puslica. Ostaviti da se cokolada stegne. Mlevene orahe i mlevenu plazmu pomešati i preliti gaziranim sokom i izmešati. Umutiti 4 žumanca sa 200 g šecera, kuvati na pari kad se ohladi dodati jedan umucen margarin i smesu od plazme i oraha. Sve dobro umutiti i filovati ovako: red puslica, fil, red puslica, fil.

Tortu ukrasiti sa 200 g umucena šlaga.

Savet