

Pink beze torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **5** belanaca
- **200 g** šecera
- **1 kašika** sirceta
- **1 kašika** ekstrata od maline

Fil:

- **5 dl** mleka
- **5** žumanaca
- **100 g** šecera
- **6 kašika** gustina
- **150 g** šlaga
- **1,5 dl** mleka
- **4-5** kivija

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 200 g šećera, dodati 1 kašiku sirceta i 1 kašiku ekstrata od maline. Masu staviti u veci pleh velicine 39x32 cm, prethodno obložen papirom. Koru sušiti na 100 stepeni jedan ipo sat. Kad se kora osuši uzduž je isecemo da dobijemo 3 kore velicine 13x32 cm. Fil: Umutiti 5 žumanaca sa 100 g šećera, dodati 6 kašika gustina i 1 dl mleka. Ovu masu stavimo u 4 dl vrela mleka i kuvamo. Kad se skuva ostavimo da se ohladi. Umutimo 150 g šlaga sa 1,5 dl vode i dodamo u hladni fil. Sve skupa dobro umutimo. Filujemo tortu: kora, fil, po filu stavimo seckani na kocke kivi, kora, fil i tako redom sa svim korama i filom. Tortu ukrasimo sa umucenim šlagom.

Savet