

Luna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 11 jaja
- 750 g šećera
- 5 kašika brašna
- 200 g čokolade
- 250 g butera

Priprema

Mutiti na pari 10 belanaca sa 450 g šećera. Kad se masa zgusne dodati 5 punih kašika brašna i dobro izmešati. Od ove mase ispeci 7 kora kao za doboš tortu.

Nadev: Mutiti na pari 10 žumanaca sa 250 g šećera, dodati 200 g omekšale čokolade. Penasto umutiti 250 g butera, pa sastaviti s prohlanim kremom.

Kore spojiti kremom, premazati i spolja, pa ostaviti da u frižideru stoji 2-3 dana. Pre iznošenja na sto tortu ukrasiti sitnim puslicama od umucenog jednog belanceta sa tri kašike šećera.