

Bijela pjenasta torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5 bjelanjaka
- 5 **kašika**šecera
- 1/2 **kašika**limunovog soka
- 200 goraha

Za kremu:

- 5 žumanjaka
- 8 **kašika**šecera
- 5 **kašika**gustina
- 1 puding od vanilije
- 700 ml mlijeka
- 150 g margarina
- 150 ml slatku pavlaku za šlag

Dekoracija:

- 500 ml slatku pavlaku za šlag

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca, dodati im šecer. Mutiti dok ne dobijemo cvrst snijeg. Pred kraj mucenja dodati limunov sok. Kalup obložiti folijom koju premažemo margarinom i po dnu kalupa ravnomjerno rasporedimo

krupno sjeckane orahe. Na orahe nanijeti snijeg od blenaca. Peci na 150 C 10 minuta, a zatim na 100 C još 40 minuta. U mlijeko dodati šećer i staviti na vatru, kad proključa dodati predhodno umucena žumanca, gustin i puding. Kad krema dobije potrebnu gustinu skinuti sa vatre. Ohladiti. U ohlaenu kremu dodati margarin i umuceno vrhnje za šlag. Smjesu dobro sjediniti. Biskvit okrenuti tako da dio sa orasima bude okrenut ka gore. Na ohlaen biskvit nanijeti kremu i preko nanijeti vrhnje za šlag.

Savet