

Mramorna torta (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 10 kašikešecera
- 10 kašikebrašna

Fil:

- 1 mleka
- 200 gšecera
- 100 gbrašna
- 4 štanglecokolade za kuvanje
- 5žumanaca
- 150 gmlevenih oraha

Za dekoraciju:

- 5belanaca
- 5 kašikešecera

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i brašnom pa u plehu obloženom pek papirom ispeci patišpanj na 180 C. Ispecen patišpanj ostaviti po strani da se ohladi.

U malo mleka sipati brašno i žumanca i dobro promešati kako se ne bi napravile grudve. Ostatak mleka zajedno sa šećerom ostaviti da provri, a zatim dodati žumanca i brašno i mešati dok ne zgusne. Skloniti sa vatre pa dodati mlevene orahe i rastopljenju čokoladu, dobro promešati kako bi se sastojci sjedinili ravnomerno.

Ohlaen patišpanj izlomiti na sitne delove pa dodati pripremljenom filu, lepo sjediniti pa formirati tortu na tanjiru.

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šećer i nastaviti sa mucenjem sve dok se šećer ne istopi. Tortu ukasiti šamom i ostaviti na hladnom da se stegne.

Savet