

Bela torta (3)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 21 belance
- 24 kašike šecera
- 3 vanil šecera
- 9 kašika oraha
- 9 kašika lešnika
- 3 kašike sirčeta

Fil:

- 21 žumance
- 18 kašika šecera
- 1.5 margarina
- 200 g lešnika
- 300 g mlevene plazme

Premaz za kore:

- 400 g bele čokolade
- 1 žumance
- 1/2 margarina

Fil II:

- **300 g** šlaga
- **150 g** mleka u prahu

Priprema

7 belanaca umutiti i dodati 8 kašika šecera i kašiku sirceta. Mutiti još malo i dodati vanil šecer, 3 kašike lešnika, 3 kašike oraha i 1 kašiku plazme. Izmešati polako kašikom sastojke, staviti u pleh i peci na 180 stepeni od 8-10 minuta. Na isti nacin ispreci još dve kore od preostalih sastojaka. Da napomenem da je 200 g lešnika i 300 g plazme ukupna kolicina za celu tortu, znaci od te kolicine stavite u kore pa ono što ostane u fil.

400 g bele cokolade preliti sa vrelom vodom i ostaviti da odstoji 10-ak minuta. okolada ce se odvojiti od vode, ocediti vodu i cokoladi dodati 1 žumance i 1/2 margarina. Ovom smesom premazati sve tri kore.

Fil: Umutiti 21 žumance sa 18 kašika šecera i skuvati na pari. Ohladiti i dodati 1 i po margarin (mada ja stavljam uvek 1, sasvim je dovoljno), ostatak lešnika i mlevene plazme.

Umutiti 300 g šlaga i na kraju dodati 150 g mleka u prahu.

Tortu filovati sledecim redom kora - fil I - fil II - kora - fil I - fil II - kora. Ukrasiti je sa šlagom ili po sopstvenoj želji.

Savet

Torta je jako ukusna, i svako ko je proba jednom oduševi se.