

Stracciatella torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Kora:

- 8 belanaca
- 8 kašika brašna
- 8 kašika šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 dl mleka za prelivanje kore

Fil:

- 8 žumanaca
- 500 ml slatke pavlake
- 500 ml mleka
- 100 g krupno rendana **Menaž** čokolade
- 2 želatina
- 150 g šecera

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šecerom i u njih ubaciti brašno i prašak za pecivo. Ovu smesu stavite u pleh i pecite u rerni prethodno zagrejanom na 200 stepeni 30 minuta. Ispecenu koru preliti sa 1 dl vrelog mleka i ostaviti da se ohladi.

Fil: Žumance i šecer penasto umutiti i preliti vrelim mlekom. Želatin rastopiti u vodi i sipati u fil. Umutiti 500 ml slatke pavlake i u tu smesu dodati prethodno spremljen fil od želatina, jaja i mleka. U ovo dodati krupno

rendanu **Menaž cokoladu.**

Koru nafilovati filom i ostaviti tortu u frižider na nekoliko sati kako bi se stegla.

Savet