

Baunti torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **300** gšecera
- **210** gkokosa
- **prstohvat** soli

Za fil:

- **18** žumanaca
- **2** cela jajeta
- **600 g**Menaž cokolade
- **250** gmargarina
- **0,05** dlmleka
- **200** gšecera
- **250** gputera

Za dekoraciju:

- po sopstvenoj želji

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Umutiti 6 belanaca sa prstohvatom soli, dodati 100 g šecera i umutiti u cvrst šne. Lagano umešati 70 g kokosa. Pleh obložiti masnim papirom i rasporediti smesu. Ubaciti pleh u rernu i smanjiti

temperaturu na 150 stepeni i ovako tacno 35 minuta peci koru. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

Umutiti žumanca, šecer i jaja i skuvati na pari. Ne postoji striktno vreme za kuvanje veoma je individualno, ali kada vas vec budu bolele ruke i kada provucete varjacom ostaje trag po dnu šerpe znacete da su žumanca skuvana. Doajte lomljenu cokoladu i malo mleka. Još kratko prokuvajte i ostavite da se ohladi. Hladnu kremu spojite sa umucenim margarinom i puterom..Filujte korice i dekorisite tortu po sopstvenoj želji.

Savet

Jedna od lepših tortica definitivno!!!od ove koliine bude baš velika tortica slobodno pravite pola mere.