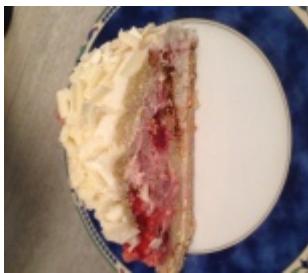


Snežni breg - torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **500** gmlevene plazme
- **150** gmargarina
- **po potrebifanta** soka

Za kore:

- **6** jaja
- **6** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Fil:

- **500** gmaskarpone
- **250** gšecera
- **500** gjagoda
- **800** mlslatke pavlake
- **1** kesicašlagfixa

I još:

- **200** gbele cokolade
- **2** kašikemargarina

- **2 kašikemleka**
- strugana bela cokolada za dekoraciju

Priprema

Prvo da napomenem da se ova torta pravi u okruglom obliku u obrucivac ili u okruglu dublju tacnu! Podloga: margarin penasto umutiti dodati plazmu i sok toliko da se plazma ravno merno pokvasi i ostaviti u frižideru da odstoji do filovanja!

Kore: umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera, dodati žumanca, 2 kašike brašna i 1/2 kesice praška za pecivo. Koru peci u okruglom plehu obložen pekpapirom na 180C 15tak minuta tj. dok ne porumeni. Postupak ponoviti za još jednu koru!

Fil: jagode oprati ocistiti i raseci na 1/4! Maskarpone penasto umutiti dodati šecer i nastaviti sa mucenjem još jedno 10tak minuta jer što se duže muti sve kremastiji ce biti maskarpone. Slaku pavlaku umutiti posebno u dublji sud dodati šlagfix i polovinu pavlake umešati u maskarpone i dodati jagode.

Filovanje: smesu od plazme izravnati na tacnu, formirati glatku koru i premazati slatkom pavlakom tako što se sredina maže tanjim slojem, a ivice debljim. Preko pavkale ide prva kora i premazati filom od jagoda tako što se ceo fil preruci u sredinu i spahtlom za filovanje vuce fil ka rubu kore, znaci napravi se breg od fila! Drugom korom preklopiti fil!

U šerpicu staviti izlomljenu belu cokoladu, 2 kašike margarina i 2 kašike mleka i kuvati kratko mešajuci kašikom dok ne postane lepa gusta glazura. Tortu prelititi glazurom i posuti struganom belom cokoladom. Torta bi trebala preko noci da odstoji u frižider da se dobro stegne.

Savet

Moja rođendanska torta divnog osvežavajućeg ukusa ;)