

Ljubavna tortica



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- na vrh noža sode bikarbone

Za fil:

- 2 vocna jogurta od jagode
- 1 kesica šlaga

I još:

- nekoliko kašika mleka za prelivanje kora

Priprema

Pocinjemo pripremu kora. Odvojiti belanca i žumanca. U posudu za mucenje mikserom izmutiti belanca u cvrst sneg. Potom postepeno dodavati šecer. Mutiti dok se šecer ne otopi. Postepeno dodavati žumanca, mutiti. Dodati brašno i sodu bikarbonu i rucno promešati. Masu podeliti na 2 dela. Srce kalup obložiti pek papirom i uliti polovinu smese, zatim peci na 250 stepeni dok ne porumeni. Proveriti cackalicom. Ponoviti postupak sa preostalom masom.

Priprema fila zapravo i nije priprema :-) Veoma jednostavno a ukusno. U posudu izruciti vocni jogurt, zatim dodati 5 kašika prethodno izmucenog šlaga. Promešati.

Koru natopiti sa par kašika mleka, zatim premazati polovinom fila. Iseci jagode na kolutice i poreati preko fila.

Potom drugu koru preliti mlekom i staviti preko i premazati preostali fil na torticu i oko nje.

Ostatkom šlaga dekorisati po želji.

Savet

Ovu torticu sam sama smislila i zaista ne znam da li postoji baš ovakav recept. Tortu sam pravila u ast godišnjice braka, u ime ljubavi! Veoma jednostavna tortica. Ja sam koristila manji srce peka. Hladnu koru prelijte toplim mlekom ili toplu koru hladnim mlekom. Za fil je potrebno zapravo samo 5 kašika šlaga, ali Vi ostatak iskoristite za dekoraciju. Ili uz kaficu sa najmilijima :-) Uživajte!