Puslica torta (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Kora:

- **10**bjelanaca
- **30 kašika**šecera

Fil:

- **10**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **1**cokolada
- **1**margarin

Ostalo:

- šlag ili slatka pavlaka

Priprema

Umutiti bjelanca dok ne postanu cvrsta, a zatim dodati 30 kašika šecera i ponovo umutiti dobro. Za to vrijeme staviti šporet da se zagrije na maksimalnu temperaturu.

Kad se šporet zagrije jednu polovinu bjelanaca staviti u pleh (na papir za pecenje) i ubaciti da se pece. Odmah kad se stavi u šporet temperaturu smanjiti na sto stepeni. Peci tako sat vremena. Isto ponoviti sa drugom korom.

Dok se kore peku spremati fil. Umutiti žumanca sa 12 kašika šecera, a zatim ih kuvati na pari oko 15 minuta. Kad se skuva skloniti sa vatre i odmah staviti u to cokoladu za kuvanje i umiješati da se otopi. Ostaviti da se ohladi fil. Kad se fil ohladio umutiti ga sa margarinom.

Nakon što se ohlade i kore i fil tortu filovati: kora-fil-kora-fil. Na kraju umutiti šlag ili slatku pavlaku i ukrasiti tortu po želji.

Savet

Kore pei u pleh srednje veliine. Ukoliko se malo izlome pri vaenju iz pleha nema veze. Prijatno. :)