

Tortica od puslica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- **10**belanaca
- **30** kašika šecera
- **1**papir za pecenje

Fil:

- **10**žumanaca
- **12** kašika šecera
- **50** g cokolade za kuvanje
- **250** gmargarina

Šlag:

- **1** šlag krem od vanile
- **1** šlag krem od cokolade

Priprema

Umutiti 10 belanca dok ne postanu cvrsta, zatim dodati 30 kašika šecera. Rernu zagrejati do maksimuma. Polovinu smese staviti u veliki pleh na koji ste predhodno stavili papir za pecenje. Ubaciti smesu u rernu i odmah smanjiti temperaturu na 100 stepeni koru sušiti 60 minuta. Ponoviti postupak sa drugom korom. Možete iskoristiti isti papir za pecenje samo ga okrenite na drugu stranu.

Umutiti 10 žumanaca sa 12 kašika šecera. Kuvati na pari 20-ak minuta. Smesu podeliti da dva dela, u 1/2 staviti 50 g cokolade za kuvanje i mešati dok se cokolada ne istopu. Kad se fil ohladi staviti 125g margarina u žutu smesu i 125g u cokoladnu smesu i umititi mikserom.

Kore iseci na pola (dobija se 4 kore), reati ih na malu tacnu kad se ohlade filovati ih. Kora - cokoladni fil - kora - žuti fil - kora - cokoladni fil - kora - žuti fil. Ili stavljati raspored filova po želji.

Umutiti šlag krem od vanile i od cokolade. Vanilu premazati na 1/2, a cokoladu na drugu polovinu. Tako da prilagotite tortu ljubiteljima vanile i cokolade.

Uživajte!

Savet

Torta je isplatljiva potrebno je izdvojiti za sastojke manje od 500 din.