

Lagana torta sa malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 200 g šecera

Fil:

- 100 g belog šlaga
- 100 g žutog šlaga
- 500 g malina

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, postepeno dodavati šecer. Mutite dok smesa ne postane glatka i sjajna. Zatim sipati u tepsiji gde ste stavili papir za pecenje. Sušiti koru 15 minuta na 150 stepeni, pa smanjiti na 100 stepeni i sušiti još 1 sat. Za to vreme dok se kora suši umutiti šlag. Kada se kora ohladi naneti prvo beo šlag pa žuti, pa preko nareati maline.

Savet