

## *San snova torta*



### Sastojci

#### Kore:

- 15 belanaca
- 900 g šecera
- 3 kašike limunovog soka

#### Za prvi fil:

- 1 l mleka
- 15 žumanaca
- 200 g šecera
- 1 margarin
- 2 dl slatke pavlake

#### Fil drugi fil:

- 500 g višnje (ili nekog drugog voca)
- 2 kesice puding-vanila
- 2 kašike gustina
- 5 dl vode
- 300 g šecera

#### Ukrašavanje:

- 1 crveni preliv za torte
- 2 šlaga

## Priprema

Umutiti 5 belanaca u sneg, dodati 300 g šećera, pa mutiti dok se ne istopi, zatim dodati 1 kašičicu soka od limuna, pa nastaviti mучenje. Sve ukupno mutiti oko 30 minuta.

Najveci pleh obložite papirom za pecenje i sipati smesu, zatim je peci na 100 stepeni, oko sat i po. Na isti nacin pripremiti, još 2 kore.

Fil 1: Mleko, šećer i žumanca, skuvati na pari. Posebno umutiti margarin, pa ga sjediniti sa filom koji smo kuvali na pari. Zatim u njega dodamo, umucenu slatku pavlaku, pa sve lepo izmešamo.

Fil 2: Prokuvati vodu i šećer, dodati višnje, pa kada opet provri, dodati puding i gustin, prethodno razmuceni sa malo vode. Zatim mešati, dok ne pocne da se zgušnjava, a onda skloniti sa šporeta i malo prohladiti. Filovanje: Kora-crveni fil-žuti fil-kora-crveni fil-žuti fil-kora-žuti fil-crveni.

Preliv za torte, razmucen prema uputstvu sa kesice). Sa strane celu tortu ukrasiti umucenim šlagom.

Naravno tortu možete ukrasiti po želji.