

## **Božićna torta**



### **Sastojci**

#### **Za 3 kore:**

- 18 belanaca
- 18 kašika šecera
- 12 kašika mlevene plazme
- 12 kašika mlevenih oraha

#### **Za I fiil:**

- 18 žumanaca
- 250 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 125 g mlecnog (dobro jutro) margarina

#### **Za II fil:**

- 350 g šlag krema
- 4 dl kisele vode
- 1 kisela pavlaka
- 50 g šecera u prahu
- 200 g mlevene plazme

#### **Za fondan:**

- 800 g šecera u prahu
- 1 kašika glicerina
- 1 kesica želatina

- 100 g fruktoze (vocni šecer)

## Priprema

Kore: Umutiti 6 belanaca, 6 kašika šecera, 4 kašike mlevene plazme i 4 kašike mlevenih oraha. Peci 3 kore na 180 C 10 minuta

Fil I: Na pari skuvati 18 žumanaca, 100 g šecera u prahu. U hladan fil dodati umucen 1 margarin i 125 g dobro jutro margarina i 150 g šecera u prahu

Fil II: Umutiti šlag sa kiselom vodom, dodati pavlaku, šecer u prahu u mlevenu plazmu.

Fondan: 100 g fruktoze sa 1 kašikom vode otopiti na vatri, kad vri 30-tak sekundi, skloniti sa vatre, dodati 1 kasiku glicerina i želatin, koji smo predhodno potopili sa 3 kašike vode. Sve pomešati sa 700 g šecera u prahu u posudi, pa zatim na radnoj površini sa još 100 g šecera u prahu i umesiti fondan.

Filovati tortu: Kora, I fil, II fil. Tortu ukrasiti fondanom.