Bella torta



Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 100 g seckanih lešnika

Za potapanje:

- 1 dl mleka

Fil:

- 5 žumanaca
- 1 puding sa aromom slatke pavlake
- 2 kašike šecera
- 6 dl mleka
- 120 g margarina
- 100 g bele cokolade
- 150 g keksa (proizvoac po izboru)
- 100 g crne cokolade
- 1 šlag

Priprema

Umutiti penasto 5 belanaca, uz postepeno dodavanje šecera, dodati brašno, prašak za pecivo. Sipati smesu u pleh, koji je obložen pek papirom i posuti odozgo sa seckanim lešnikom. Peci oko 5-7 minuta na 220 stepeni.

Izvadite koru, pažljivo skinite papir i prelijte toplu koru sa 1 dl hladnog mleka.

Umutite žumanca, puding, šecer, mleko i skuvajte fil. U prohlaen fil umutite margarin i izrendajte 100 g bele cokolade.

Na koru naneti polovinu fila, poreajte red keksa i ostatak fila.

Umutite šlag i išarajte tortu podeljenu na polja. Istopite cokoladu i razlijte po sredini.

Ukoliko volite vocne torte, dodajte 300 g seckanog voca (maline, jagode, višnje) u fil.