

100% beze torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Korica

- **10** belanaca
- **500** gšecera
- **2** kašikegriza
- **1** kašikasirceta

Fil

- **10** žumanaca
- **15** kašika šecera
- **250** g margaferina
- **100** g pecenog lešnika
- **1** šoljica jake crne kafe

Šlag za ukrašavanje

- **2** kesice šлага od vanile
- **2** dlkisele vode

Priprema

Umutiti belanca i dodati šefer, mutiti dok se šefer ne rastopi, oko 15 minuta, zatim dodati griz i sirce i mutiti još 5 minuta. Obložiti veliki pleh od rerne sa folijom, premazati ga uljem i posuti koru. Rernu zagrejati na 150 C, a kada se ubaci kora smanjiti na 100 stepeni i sušiti koru 120 min. Posle 2h, iskljuciti rernu i ostaviti u rerni dok

se ne ohladi. Izvaditi, odvojiti od folije i preseći na dva dela tako da se dobiju 2 korice.

Skuvati vecu šoljicu jake crne kafe, ohladiti i u to dodati 7 kašika šecera i mešati dok se ne otopi.

Umutiti 10 žumanaca penasto i u to dodati 8 kašika šecera, kada se umuti dodati prethodno razmucenu smesu šecera i kafe. Sve zajedno kuvati na pari oko 30 minuta, ali sve zavisi, uglavnom dok se mešajuci ne pokaže dno posude, odnosno varjaca ne ostavi trag. Kada se ohladi dodati 250 g umucenog margarina i 100 g pecenog seckanog lešnika.

Umutiti šlag sa kiselom vodom.

Filovati: korica, polovina krema od kafe i lešnika, korica, pa drugom polovinom premazati celu tortu i po želji ukrasiti šlagom.

Savet

Korice mogu i krace da se suse, sve zavisi od uksa, a i od rerne, ali meni je najbolja na puna 2h sušenja, tada je prava puslica! Posle gomile isprobanih recepata za beze tortu ovaj se pokazao najbolji. Prijatno!