

100% beze torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Korica

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

Fil

- 10žumanaca
- 15 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 100 gpecenog lešnika
- 1 šoljicajake crne kafe

Šlag za ukrašavanje

- 2 kesicešlaga od vanile
- 2 dlkisele vode

Priprema

Umutiti belanca i dodati šećer, mutiti dok se šećer 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, isključiti 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 ukasiti 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!