Bijela torta



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5** jaja
- **1 kašika**brašna
- **5 kašika**šecera
- **6 kašika**oraha

Za fil:

- **4**žumanca
- **4 kašike**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **sok od 1**narandže
- **3-4 kašike**zaslaenog mlijeka
- **250 g**margarina
- **200g**mljevenih oraha

Priprema

Mlijeko ugrijati, zasladite i prelijte preko oraha. Umutite žumanca sa šecerom na pari, dodajte cokoladu, pa kad se cokolada otopi i dobijete kremu sastavite je sa orasima i dodajte sok od narandže. Posebno umutite maslac, dodajte mu kremu od žumanjaka, oraha i cokolade koju ste pripremili pa fil nanesite na biskvit.

Bjelanca cvrsto umutite. Od šecera i vode skuvajte sirup koji mora biti sav u mjehuricima. Sipajte ga u umucene bjelanjke stalno muteci i mutite toliko dugo dok lopatice ne pou ostavljati duboki trag u snijegu i da u ruci

osjetite da malo teže prolaze kroz snijeg, kao za šampitu znaci oko 15 minuta. Gotov snijeg nanesite na kremu. Ukrasite po želji tortu.

Savet