

Domacica torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 5belanaca
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna
- 1prašak za pecivo

1. fil:

- 5 žumanca
- 1margarin
- **100 g**šecera
- **300 g**mlevene plazme
- **2 dl**soka od narandže

2. fil:

- **300 g**šlaga
- **po potrebi**vode
- **400 g**lomljenog keksa Domacica

3. fil:

- **400 ml**mleka

- **100 g**cokolade
- **250 g**šlaga

Priprema

Kora: belance umutiti u cvrstu penu, i postepeno dodavati šecer, kada se šecer potpuno istopi (da se ne cuje pod mikserom) dodati orahe i stavimo da se pece. 1. fil: 1 margarin, 100 g šecera u prahu umutiti penasto i u to dodati jedno po jedno žumance (ukupno 5 komada). U drugu posudu 300 g mlevene plazme prelijemo sa 2 dl soka i spojimo sa žumancima, dobro umutimo i stavimo na ispecenu ohlaenu koru. 2. fil: 300 g šlaga umutiti cvrsto sa kiselim vodom i u to dodati 400 g sitno lomljenog domacica keksa. Sve dobro sjedinis i stavimo na 1. fil. 3. fil: 400 ml mleka, 100 g cokolade kuvamo 10 minuta (10 minuta ostavi neka vri), ostavimo da se mleko ohladi. Kad se ohladi, sa tim umutimo 250 g šlaga da bude penasto i stavimo na 2. fil. Ukrasiti po želji!!

Savet

Torta je jako lagana i veoma ukusna. Za deije roendane je torta pravi izbor... Prijatno!! :)