

Vasina torta (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 7 jaja
- 7 kašikašecera
- 4 kašikeoraha
- 3 kašikeprezli
- 1prašak za pecivo
- 1narandža

Fil:

- 1margarin
- 7 kašikašecera
- 7žumanjaka
- 200 gcokolade
- 2 dlgustog soka od naradže
- 300 gmlevene plazme
- 200 gsamlevenih oraha
- 1narandža

Šam:

- 7belanaca
- 18 kašikašecera

Priprema

Biskvit: 7 belanaca miksati sa 7 kašika šecera da se dobije cvrst sneg. Nakon toga dodati 8 žumanaca, 4 kašike samlevenih oraha, 3 kašike prezli, 1 prašak za pecivo. Peci na 250 stepeni. Kad se ohladi biskvit poprskati sokom od 1 narandže.

Fil: miksati 1 margarin sa 7 kašika šecera, 7 žumanaca, 1 otopljenom cokoladom (250 g); 1 kutija samlevene plazme potopi se u 2 dl soka od narandže, dodati 250 g samlevenih oraha, sve se izmeša i doda se narendana kora od 1 narandže.

Šam: 7 belanaca miksati sa 14 kašika šecera na pari, kad je izmiksano isprzi se 3-4 kašike šecera i doda u šam. Prave se pusle.

Savet