

Moonlight torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 bjelanaca
- 4 **kašike**šecera
- 4 **kašike**mljevenih oraha
- 2 **kašike**brašna

Fil:

- 5 žumanaca
- 5+3 **kašike**šecera
- 3 bjelanca
- 250 g margarina
- 200 g mljevene plazme
- 200 ml slatke pavlake
- 50 g čokolade
- 2 **vrecice** cappuccino praha

I još:

- 2 šlag kreme od vanilije
- 350 ml mlijeka

Priprema

Umutiti bjelanca i šećer, pa u cvrst snijeg umiješati mljevene orahe i brašno. Lagano sjediniti, pa sipati u kalup (obložen papirom za pečenje). Peci na 180 C, oko 20 minuta.

Na pari umutiti 5 žumanaca i 5 kašika šećera. Malo prohladiti, pa dodati margarin (omekšao na sobnoj temperaturi). Dobro izmiksati.

Posebno umutiti 3 bjelanca i 3 kašike šećera. Umutiti i slatku pavlaku. Sjediniti žumanca i cappuccino prah, pa dodati umuceni snijeg od bjelanaca. Pažljivo promiješati, pa dodati i umuceno vrhnje.

Zatim u kremu dodati mljevenu plazmu. Promiješati, pa podijeliti na 2 dijela. U jedan dio dodati rendanu čokoladu (ja sam koristila sa lješnjacima).

Biskvit, koji se ohladio, staviti na tacnu, pa staviti ivicu kalupa. Na biskvit staviti kremu (bez čokolade).

Preko staviti fil sa rendanom čokoladom. Dobro ohladiti.

Skinuti ivice kalupa, pa premazati tortu umucenim šlagom. Dekorirati po želji.

Ohladiti u frižideru, pa rezati na parcad.

Savet