

Torta sa puslicama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za puslice:

- 4 belanceta
- 250 g šecera
- 1 kašika soka od limuna

Fil:

- 300 g mlevene plazme
- 300 g mlevenih oraha
- 4 dl gazirana soka od narandže
- 4 žumanca
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- 100 g čokolade
- 4 kašike ulja
- 200 g šlaga

Priprema

Umutiti 4 belanca, postepeno dodavati 250 g šecera i 1 kašiku soka od limuna. Mutiti 15 minuta dok se šećer ne istopi. Uzeti papir za pečenje iseci 2 kruga prečnika 26 cm, i na papir špricem naredjati puslice od umućenih belanaca. Sušiti puslice 2-2,5 sati na 100 stepeni. Istopiti 100 g čokolade sa 4 kašike ulja, i u istopljenu čokoladu umakati gornji deo puslica. Ostaviti da se čokolada stegne. Mlevene orahe i mlevenu plazmu pomešati i preliti gaziranim sokom i izmešati. Umutiti 4 žumanca sa 200 g šecera, kuvati na pari kad se ohladi dodati jedan umućen margarin i smesu od plazme i oraha. Sve dobro umutiti i filovati ovako: red puslica, fil, red puslica, fil.

Tortu ukrasiti sa 200 g umucena šlaga.

Savet