

Roze torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 2 kore:

- **10** belanaca
- **10** kašika šecera
- **6** pudinga od jagoda
- **100** g seckanih lešnika
- prstohvat praška za pecivo

Fil:

- **10** žumanaca
- **10** kašika šecera
- **100** g mlevenog plazma keksa
- **200** g margarina

Ostalo:

- **200** g cokolade
- **5** dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera, dodati 3 kesice pudinga u prahu i prstohvat praška za pecivo. Pleh obložiti masnim papirom i razliti smesu, odozgo posuti polovinu seckanih lešnika. Na isti nacin ispeci još jednu koru. Peku se veoma kratko 5-8 minuta na 220 stepeni.

Fil: skuvati žumanca i šecer na pari, u prohlaeno dodati umuceni margarin i keks. Umutiti slatku pavlaku. Otopiti cokoladu.

Preko kore razliti polovinu cokolade, naneti 1/2 fila i 1/2 slatke pavlake, kora, 1/2 fila, 1/2 slatke pavlake.

Savet