

Roze torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 2 kore:

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

Fil:

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

Ostalo:

- **200 g** čokolade
- **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 način ispeci još jednu koru. Peku se veoma kratko 5-8 minuta na 220 stepeni.

Fil: skuvati žumanca i šecer na pari, u prohlazeno 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