

Lutkicina torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **18**žumanca
- **15 kašika**šecera
- **18 kašika**mlevenog keksa
- **6 kašike**brašna

Za fil:

- **18**belanca
- **36 kašika**šecera
- **200 g**mlevenog lešnika
- **2 kašike**vode
- **100 g**šecera

Dekoracija:

- šlag

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom pa dodati mleveni keks i brašno i peći 3 kore.

Belanca mutiti pa postepeno dodavati 36 kašika šećera dok ne bude čvrsto. Staviti 100 g šećera sa vodom da se

otopi. Belanca preneti na ringlu sve vreme muteci 15 minuta, a postepeno dodavati otopljeni šećer. Masa od belanaca mora da bude jako cvrsta kao za šampitu. Na kraju dodati i mleveni lešnik. Ovim filom filovati kore. Ukrasiti šlagom.

Savet