Bijela pjenasta torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**bjelanjaka
- **5 kašika**šecera
- **1/2 kašike**limunovog soka
- **200 g**oraha

Za kremu:

- **5**žumanjaka
- **8 kašika**šecera
- **5 kašika**gustina
- **1**puding od vanilije
- **700 ml**mlijeka
- **150 g**margarina
- **150 ml**slatku pavlaku za šlag

Dekoracija:

- **500 ml**slatku pavlaku za šlag

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca, dodati im šecer. Mutiti dok ne dobijemo cvrst snijeg. Pred kraj mucenja dodati limunov sok. Kalup obložiti folijom koju premažemo margarinom i po dnu kalupa ravnomjerno rasporedimo

krupno sjeckane orahe. Na orahe nanijeti snijeg od blenaca. Peci na 150 C 10 minuta, a zatim na 100 C još 40 minuta. U mlijeko dodati šecer i staviti na vatru, kad prokljuca dodati predhodno umucena žumanca, gustin i puding. Kad krema dobije potrebnu gustinu skinuti sa vatre. Ohladiti. U ohlaenu kremu dodati margarin i umuceno vrhnje za šlag. Smjesu dobro sjediniti. Biskvit okrenuti tako da dio sa orasima bude okrenut ka gore. Na ohlaen biskvit nanijeti kremu i preko nanijeti vrhnje za šlag.

Savet