

Torta od borovnica



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike vode
- 1 kesica vanil šecera
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- malo soli

Za fil:

- 600 g borovnica
- 5 dl vode
- 200 g šecera u prahu
- sok od pola limuna

Za ukrašavanje:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 200 g šlaga

Priprema

Mikserom penasto umutite belanca sa vodom i malo soli, zatim dodajte šecer i žumanca i sve zajedno dobro umutite. Na kraju dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, promešajte i masu sipajte u dobro podmazan pleh. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 45 minuta. Kada se kora ohladi, izvadite je i presecite na dva dela.

Borovnice operite pa prokuvajte. Kada su kuvane ocedite ih, i u sok od borovnica umešajte sok od limuna, šećer i vodu i prokuvajte da se šećer istopi i voda uvri.

Na jedan deo kore poreajte borovnice, prelijte i poklopite drugim delom kore. Tortu premažite cokoladom i šlagom i ostavite u frižideru da se stegne i ohladi.