

# **Slatke šecerleme**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za beze kore:**

- **3** belanceta
- **9** kašika šecera
- **1/2** kašicice soka od limuna

### **Za fil:**

- **3 dl** mleka
- **4** kašike šecera
- **1/2** soka od limuna
- **4** kašike gustina
- **80 g** Menaž cokolade
- **50** g putera
- **50** gmlevene plazme
- **1 dl** slatke pavlake

### **I još:**

- **50 g** Menaž cokolade
- **20 g** putera

## **Priprema**

Odvojiti žumanca i belanca. Belanca umutiti u cvrst šne. Lagano dodati 9 kašike šecera jednu po jednu i

nastaviti mucenje. Nakon 5 minuta dodati sok od limuna. Obrnutu stranu pleha od rerne obložiti alu folijom. Napuniti kesu za dekorisanje sa šamom. Istiskivati krugove 7-8 cm i debljine oko 1 cm. Od ove kolicine treba da dobijete oko 12 krugova. Prethodno ulkljucite rernu na 200 stepeni. Ubacite pleh unutra i smanjite temperaturu na 150 stepeni. Nakon 15 minuta smanjite temperaturu na 120 i ostavite još sat vremena da se beze korice osuše.

Za to vreme umutite 1 dl mleka, sa 4 kašike šecera i 4 kašike gustina i ukuvajte u zavrelo mleko - 2 dl. Kada se dobije gusta krema pomaknite šerpu sa vatre. Ostavite da se skroz ohladi.

U hladnu kremu dodajte umuceni puter, sok od pola limuna, seckanu Menaž cokoladu i mlevenu plazmu. Posebno umutite slatku pavlaku i dodajte u kremu.

Proverite da li su vam se beze kore dobro osušile. Kada ih kucnete treba da su cvrste i da zvuce šuplje. Ako su vam uspele ostavite da se dobro ohlade.

Na svaku bezu stavite kašiku fila, preklopite drugom korom i nanesite još malo kreme.

Otopite preostalu cokoladu sa malo putera i prelijte površinu tortica. Dekorišite sa trouglicima svežeg limuna, i listicima nane. Ostavite minimum 5-6 sati da se tortice dobro ohlade.

## Savet

Ovo je prava stvar za ljubitelje beze tortica.....za prave šeरoljupce ....