

## Slatke šecerleme



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za beze kore:

- 3 belanceta
- 9 kašika šecera
- 1/2 kašičice 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 g mlevene 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 količine treba da dobijete oko 12 krugova. Prethodno ukljucite 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 zvuče šuplje. Ako su vam uspele ostavite da se dobro ohlade.

Na svaku beze koru stavite kašiku fila, preklopite drugom korom i nanosite još malo kreme.

Otopite preostalu cokoladu sa malo putera i prelijte površinu tortica. Dekorirajte 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 šeeroljupce ....