

## **Baunti torta**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **18** belanaca
- **300** gšecera
- **210** gkokosa
- **prstohvat** soli

#### **Za fil:**

- **18** žumanaca
- **2** cela jajeta
- **600** gMenaž cokolade
- **250** gmargarina
- **0,05** dlmleka
- **200** gšecera
- **250** gputera

#### **Za dekoraciju:**

- po sopstvenoj želji

### **Priprema**

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Umutiti 6 belanaca sa prstohvatom soli, dodati 100 g šecera i umutiti u cvrst šne. Lagano umešati 70 g kokosa. Pleh obložiti masnim papirom i rasporediti smesu. Ubaciti pleh u rernu i smanjiti

temperaturu na 150 stepeni i ovako tacno 35 minuta peci koru. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

Umutiti žumanca, šećer i jaja i skuvati na pari. Ne postoji striktno vreme za kuvanje veoma je individualno, ali kada vas već budu bolele ruke i kada provucete varjacom ostaje trag po dnu šerpe znacete da su žumanca skuvana. Doajte lomljenu čokoladu i malo mleka. Još kratko prokuvajte i ostavite da se ohladi. Hladnu kremu spojite sa umućenim margarinom i puterom..Filujte korice i dekorišite tortu po sopstvenoj želji.

## **Savet**

Jedna od lepših tortica definitivno!!!od ove količine bude baš velika tortica slobodno pravite pola mere.