

## *Karamel tortica*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

време priprave: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 3 kašike šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 300 g mlevene plazme
- 300 g krem sira
- 150 g prah šecera
- 1 margarin
- 100 g karamel bombona
- 1 kašik amleka

#### **Za prelivanje i ukrašavanje:**

- 100 g karamel bombona
- 1 belance
- 100 g prah šecera
- 1 kašik amleka

## **Priprema**

Kora: Umutimo tri jajeta sa šećerom pa dodamo brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipamo na pek papir i pecemo oko 20 minuta.

Fil: Umutimo penasto margarin sa prah šećerom. Dodamo plazmu i krem sir i dobro izmutimo. Bombone otopimo sa kašikom mleka na pari pa dodamo i umutimo. Oko kore stavimo obruc, pa izlijemo fil i stavimo da se stegne.

Belance umutimo u cvrst šam postepeno dodavajuci prah šećer. Bombone otopimo sa kašikom mleka. Na stegnutu tortu prelijemo karamel. Kašikom re?amo belanca oko torte. Ja malo plamenom pre?em preko njih da izgledaju ovako

## **Savet**

:~)