

Bela dolina



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kesice šlag-krema

Kore:

- 10 belanaca
- 600 g šecera
- na vrh noža limuntusa

Fil:

- 10 žumanaca
- 100 g šecera
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 7 kašika gustina (ili brašna)

Glazura:

- 100 g cokolade
- 100 g margarina
- 1 jaje

Priprema

Kore: umutiti 5 belanaca sa 300 grama šecera te dodati na vrh noža limuntusa. Sušiti u rerni 1 sat te postupak ponoviti još jednom da bi se dobile 2 kore.

Fil: umutiti 10 žumanaca sa 100 grama šecera i 7 kašika gustina te dobijenu masu kuvati na pari. U ohla?en fil dodati margarin prethodno umucen sa šecerom u prahu.

Glazura: umutiti jedno jaje, prvo belance pa žumance. U umuceno jaje dodati rastopljenu cokoladu i margarin.

Tortu filovati na sledeci nacin: kora; glazura od cokolade; fil; umucen šlag-krem (vanila, cokolada ili lešnik po želji); kora; glazura od cokolade; fil; šlag-krem.