

Polonya torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- 4 žumanceta
- 150 g putera
- 4 kašike prah šećera
- 1 kašika ulja
- 1 kašika hladne vode
- 3 kašike kokosovog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 pune šolje (od 150 ml) brašna

I još:

- 1 puna kašika kakao praha
- 4 kašike džema ili marmelade

Šaum:

- 4 bjelanca
- 1 prstohvat soli
- 5 kašika šećera u prahu
- 2 kašike gustina

Priprema

Uz parce ove torte, našem dragom portalu Recepti.com i svim prijateljima želim sretnu Novu 2016. godinu! Sjediniti hladan puter, prah šećer, žumanjke, vodu i ulje. Izmiksati. Dodati kokosovo brašno, brašno i prašak za pecivo. Zamijesite tijesto. Odvojite jedan manji dio tijesta (oko 100 g). Preostali dio tijesta podijelite na 2 jednaka dijela (po nekih 190 g). U jedan dio dodajte kakao, pa sjedinite. Sva tri dijela uviti u prozirnu foliju: veci svijetli dio ostavite u frižider, a manji svijetli i tamni dio stavite u zamrzivac. Kalup za tortu (oko 26 cm) premažite puterom, na dno stavite papir za pečenje (ili pospite brašnom). Veci svijetli dio tijesta, iz frižidera, razvaljajte i stavite na dno kalupa.

Premažite džemom (ja sam koristila džem od višanja; u originalnom receptu je džem od kupina)!

Preko naribajte tamni dio tijesta (iz zamrzivaca).

Umutiti bjelanca i prstohvat soli. Dodavati šećer, na 4x, miksajući svo vrijeme. Dodati i gustin, pa miksati još minut-dva. Preko tamnog dijela premazati snijeg.

Preko naribati mali, svijetli dio tijesta (iz zamrzivaca)! Pecnicu zagrijati na 160 C.

Peci oko 40 minuta na 160 C. Zatim, temperaturu smanjiti na 140 C i peci još 15 minuta. Isključiti pecnicu, a kolac ostaviti još 5 minuta. Izvadite kolac iz pecnice.

Prohladiti, pa izvaditi iz kalupa.

Potpuno ohladiti, pa rezati na parcad i poslužiti!

Savet