

Bela torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **2 kašice** soka od ce?enog limuna

Za fil:

- **10** žumanaca
- **10 kašika** šecera u prahu
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **250 g** margarina

Priprema

Za kore. Mikserom umutati 5 belanaca u cvrst šam, dodati šecer i dobro umutati mikserom. Umešati 1 kašicicu soka od oce?enog limuna, lagano sjediniti varjacom, uliti u pleh (srednje velicine) obložen alu-folijom i peci na 150 stepeni oko 20 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu kora. Za fil. Mikserom umutati žumanca sa šecerom u prahu te skuvati na pari. Dodati cokoladu za kuvanje i ukuvati (dok ne dobije potrebnu gustinu). Skloniti sa pare i ostaviti da se kratko prohladi (5 minuta). Margarin penasto umutati te sjediniti sa skuvanim filom i dobro umutati mikserom. Filovati tortu na sledeci nacin: kora-fil-kora-i celu tortu nafilovati istim filom.

Savet