

Bela torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **10**belanaca
- **10** kašikašecera
- **2** kašicicesoka od ceenog limuna

Za fil:

- **10** žumanaca
- **10** kašika šecera u prahu
- **200** g cokolade za kuwanje
- **250** gmargarina

Priprema

Za kore. Mikserom umutati 5 belanaca u cvrst šam, dodati šecer i dobro umutiti mikserom. Umešati 1 kašicicu soka od oceenog 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 koru. Za fil. Mikserom umutiti žumanca sa šecerom u prahu te skuvati na pari. Dodati cokoladu za kuwanje i ukuvati (dok ne dobije potrebnu gustinu). Skloniti sa pare i ostaviti da se kratko prohladi (5 minuta). Margarin penasto umutiti te sjediniti sa skuvanim filom i dobro umutiti mikserom. Filovati tortu na sledeci nacin: kora-fil-kora-i celu tortu nafilovati istim filom.

Savet