

Macmelou torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za dve kore:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **8 kašika** griza

Za fil:

- **12** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **150 g** mlevene plazme
- **200 g** šlag krema
- **2 dl** kisele vode
- **24** macmeloua

Priprema

Za koru: Penasto umutiti 6 belanaca, dodati 6 kašika šecera i 4 kašike griza. Peci u podmazanom plehu u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni. Za drugu koru ponoviti postupak.

Za fil: žumanca i šecer kuvati na pari dok fil ne dostigne svoju gustinu. Skinuti sa šporeta i ohladiti povremeno mešajući. Penasto umutiti margarin i dodati mu fil i mlevenu plazmu pa sjediniti mikserom. U dublju posudu umutiti šlag sa kiselom vodom. Odvojiti četiri kašike šlaga i dodati u fil.

Odvojiti kapice od macmeloua.

Postupak: kora - polovina fila - donji deo macmeloua - druga polovina fila - kora - šlag - kapice macmeloua.

Savet

Jedna porcija je zapravo jedno pare sa jednom kopicom mameloa. Tako iseene porcije bie jednake i imae ih 24.