

Ljubavna tortica



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **na vrh nožasode** bikarbone

Za fil:

- **2** voca jogurta od jagode
- **1** kesicašлага

I još:

- **nekoliko** kašikamleka za prelivanje kora

Priprema

Pocinjemo pripremu kora. Odvojiti belanca i žumanca. U posudu za mucenje mikserom izmutiti belanca u cvrst sneg. Potom postepeno dodavati šefer. Mutiti dok se šefer ne otopi. Postepeno dodavati žumanca, mutiti. Dodati brašno i sodu bikarbonu i rucno promešati. Masu podeliti na 2 dela. Srce kalup obložiti pek papirom i uliti polovinu smese, zatim peci na 250 stepeni dok ne porumeni. Proveriti cackalicom. Ponoviti postupak sa preostalom masom.

Priprema fila zapravo i nije priprema :-) Veoma jednostavno a ukusno. U posudu izruciti vocni jogurt, zatim dodati 5 kašika prethodno izmucenog šлага. Promešati.

Koru natopiti sa par kašika mleka, zatim premazati polovinom fila. Iseći jagode na kolutice i poreati preko fila.

Potom drugu koru preliti mlekom i staviti preko i premazati preostali fil na torticu i oko nje.

Ostatkom šлага dekorisati po želji.

Savet

Ovu torticu sam sama smislila i zaista ne znam da li postoji baš ovakav recept. Tortu sam pravila u ast godišnjice braka, u ime ljubavi! Veoma jednostavna tortica. Ja sam koristila manji srce peka. Hladnu koru prelijte toplim mlekom ili toplu koru hladnim mlekom. Za fil je potrebno zapravo samo 5 kašika šлага, ali Vi ostatak iskoristite za dekoraciju. Ili uz kaficu sa najmilijima :-) Uživajte!