

Lagana tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 4 belanca
- 200 g sitnog šecera
- 1 kašika gustina
- 1 prstohvatsoli
- 1 kašika sirčeta
- 1/2 kašičice jestive boje u prahu

Krema:

- 150 g čokolade
- 150 ml slatke pavlake
- 1 vanilin šecer

Za ukras:

- 125 ml slatke pavlake
- 50 g čokolade
- malo perlica i mrvica za ukrašavanje

Priprema

Umutiti belanca sa sitnim šecerom i prstohvatom soli u cvrst šam. Dodati sirce i gustin i ujednaciti smesu. Dodati malo jestive boje, moja je bila narandžasta... Na pek papiru iscrtati dva kruga precnika 20 cm, pa sušiti

korice na 130 stepeni oko sat vremena, opet zavisi od pecnice...

Ohladiti kore. Za krem zagrejati slatku pavlaku do vrenja, pa preliteri cokoladu i otopiti je. Ohladiti do sobne temperature, pa staviti malo u frižider da se stegne. Umutiti je mikserom u krem i premazati prvu koricu.

Staviti preko krema drugu koricu, pa je premazati umucenom slatkom pavlakom i ukrasiti cokoladom izlomljenom na parcice i narendanom cokoladom.

Posuti i malo srebrnih perlica i šarenih mrvica...

Savet