

Puslica torta (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **1** limun
- **560 g** šecera

Za fil:

- **10** žumanca
- **4 kašike** šecera
- **1 kašika** brašna
- **400 ml** mleka
- **300 g** lešnika
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu

Dekoracija:

- **3 kesice** šlaga
- **10** puslica

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 280 g šecera i sok od pola limuna. Umutiti i drugu koru kao prvu. Peci, sušiti u zagrejanoj pecnici na 150 stepeni. Ispeci dve kore.

Umutiti 5 žumanca, 4 kašike šecera, 1 kašiku brašna sa malo mleka pa dodati u preostalo mleko. Sve to dobro izmešati i kuvati na tihoj vatri. Kada bude gotov krem skinuti sa vatre i kada se ohladi staviti u krem lešnike prethodno ispecene i samlevene. Sad drugih 5 žumanca umutiti sa margarinom i prah šecerom. Sjediniti sa prethodnim kremom.

Filovati tortu, kora, fil, kora, fil, šlag pa ukasiti puslicama. Tortu držati u zamrzivac pre služenja.

Savet