

Bela lagana torta



Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 300 g kristal šecera
- 1 kašika sirca

Fil:

- 20 g želatina
- 20 g mleka
- 1 l mleka
- 250 g šecera
- 300 g šlag pene
- 200 g lešnika
- 200 g napolitanki

Ukrašavanje:

- šlag

Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti sa 300 g kristal šecera i 1 kašikom sirceta. Ovu smesu sipati u pleh na pek papir i sušiti u rerni na 180 stepeni 90 minuta.

Fil: 20 g želatina rastopiti u 20 g mleka pa, tako rastopljen želatin skuvati u 500 g mleka, koje smo zasladili sa 250 g šećera.

Ostaviti želatin da se ohladi 2 sata.

300 g šlag pene umutiti sa 500 g hladnog mleka. U cvrsto umucen šlag dodavati kašiku po kašiku želatina. Kad je sve dobro umuceno, fil podeliti na 3 dela.

U prvi deo dodati 200 g pecenih i mlevenih lešnika. U drugi deo dodati 200 g sitno seckanih napolitanki. Treci deo ostaje beo.

Nacin filovanja na alu. foliju staviti treci deo fila, znaci beli deo, pa staviti fil sa lešnikom, pa preko njega fil od napolitanki i sve to prekriti sa korom. Tako ostaviti da prenoci.

Sutradan okrenuti tortu, da kora bude dole, a fil gore. Ukrasiti šlagom i uživati u ukusu prijatno!