

Torta sa brusnicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **5** kašikamlevenog lešnika
- **1** kašikabrašna

Za koru (x2):

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **5** kašikamlevenih lešnika
- **1** kašikabrašna
- **2** kašikebrusnica

Za fil:

- **15**žumanca
- **300** gšecera
- **150** gcokolade
- **1**margarin

Fil II:

- **100** gšлага

- **160 ml** kisele vode

Za posipanje fila:

- **2 kašike** brusnica

Priprema

U ciniju uliti belanca i ulupati u cvrst šne sa šecerom. Dodati mleveni lešnik i brašno i lagano promešati. Peci na papiru za pecenje na 200C. Ispeci ovako dve kore. Trecu koru ispeci na isti nacin samo dodati i brusnice u smesu.

Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Kad se fil skuva dodati cokoladu i otopiti. Ostaviti fil da se ohladi. U hladan fil dodavati margarin i mutiti mikserom.

Šlag umutiti sa hladnom kiselom vodom.

Na tacnu staviti koru sa lešnikom, namazati filom na paru pa šlagom. Staviti koru sa brusnicama pa premazati filom na paru. Posuti brusnicama pa premazati šlagom. Staviti koru sa lešnicima i premazati filom na paru. Ukrasiti tortu preostalim šlagom.

Savet