Merinque torta sa šumskim vocem i narom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**belanceta
- **4 kašike**šecera
- **par kapi**limunovog soka
- **1 kašicica**gustina
- **200 ml**slatke pavlake
- **1**nar
- **1 kašika**šecera u prahu

Priprema

Mikserom umutiti belanca penasto, pa dodavati jednu po jednu kašiku šecera. Dodati par kapi limuna, kašicicu gustina i umutiti u cvrst sneg. U pleh postaviti pek papir i rasporediti šaum masu u precnik koji želimo. Pecnicu ukljuciti na 150 stepeni i sušiti beze koricu. Dok se kora pece, skuvati šumsko voce sa par kašika šecera i ohladiti. Umutiti slatku pavlaku u cvrst sneg, umešati špatulom voce i premazati beze koru. Odozgo bogato posuti zrnima nara i dodati dah glamura sa malo šecera u prahu.

Savet