

Puslica torta (7)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore (x2):

- **10**belanaca
- **150** gšecera u prahu
- **1/2** limuna - sok

Za fil:

- **20**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **300** gmlevenog lešnika (prepecen)
- **400** gkrem šлага od vanile
- **400** mlmleka

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodati, kašiku po kašiku šecera u prahu neprekidno muteci, dok se šecer ne istopi. Pri kraju mucenja dodati sok od pola limuna. Rernu ugrejati na najjace, pa kad se ubaci pleh smanjiti na 100 C i sušiti koru 2 h.

Na isti nacin napraviti još jednu identicnu koru.

Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati fil na pari. Ohladiti. Margarin umutiti penasto, pa dodati hladan fil i mleveni lešnik. Krem šlag umutiti sa mlekom.

Finalni postupak. kora, krem sa lešnikom, krem šlag, kora, krem sa lešnikom, krem šlag, dekorisati po želji. Prijatno!

Savet