

Stefanova torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**brašna

Fil:

- **250 g**šlag pene
- **300 ml**gazirane vode
- **150 g**kupina
- **150 g**malina
- **150 g**banana

Priprema

Ovu tortu je napravio moj bratanac, Stefan, koji ima 11 godina (uz malu maminu pomoc), kada sam bila kod brata, u gostima. Hteo je da obraduje tetku, ja sam bila zadivljena, slikala sam je i obecala da cu je objaviti. Stefi, torta ti je fantasticna!!! Korica: Za pecenje korice pripremiti pleh, vel. 30x40cm. Dno pleha prekriti pek papirom, a stranice premazati uljem. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i umutiti u cvrsti šne i ostaviti na stranu. Žumanca staviti u drugu posudu i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti da se dobije kremasta, svetla, smesa. Dodati brašno i, mucenjem, sjediniti. Na kraju dodavati belanca, iz 2-3 puta, i varjacom ih, pažljivo, sjediniti sa umucenim žumancima. Umucenu smesu sipati u pripremljeni pleh, poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecenu koricu ohladiti, pa je prevrnuti na radnu površinu i skloniti pek papir. Koricu, uzdužno iseci na tri,

jednake trake.

Fil: Šlag penu cvrsto umutiti, sa postepenim dodavanjem gazirane vode. Voce stavite u cetku da se dobro iscedi.

Na, odgovarajucu, tacnu za tortu staviti prvi deo isecene korice, premazati delom šlaga i poreati jedan deo voca (voce reajte po želji - može da se rea odvojeno ili ga pomešajte), zatim preklopiti drugim delom korice, premazati šlagom i poreati voce. Na kraju ide zadnji deo korice, celu tortu premazati šlagom i po vrhu poreati voce.

Tortu ostaviti u frižider, da se šlag stegne, pa je poslužiti.

Savet