Bez(vez)e torta



Sastojci

Beze:

- 6 belanaca
- 200 g šecera
- 1 kašika sirceta

Fil:

- 6 žumanaca
- 125 g maslaca
- 1 puding od vanile
- 1/2 l mleka
- 100 g bele cokolade
- 100 g crne cokolade
- 3 kašike šecera
- 1 vanilin šecer
- 150 g plazma keksa

Dekoracija:

- 2 krem šlaga od vanile
- 200 ml mleka

Priprema

Za beze: Dobro umutiti belanca, postepeno dodavati šecer i mutiti, dok se sav ne otopi. Masa mora biti jako cvrsta. Dodati jednu kašiku sirceta i mutiti još neko vreme.

Veliku tepsiju od šporeta, obložiti papirom za pecenje. Na njega iscrtati 2 kruga velicine 20 cm. Okrenuti papir, pa špricem istiskivati puslice i popunjavati krugove.

Rernu zagrejati na 200 stepeni, staviti puslice, pa smanjiti rernu na 150, posle 5 minuta. Smanjiti na 100 stepeni i sušiti puslice sat vremena. Ostaviti da se ohlade u poluotvorenoj rerni.

Za fil: 3 dl mleka staviti na šporet da prokuva sa šecerom i vanil šecerom. Žumanca umutiti sa ostatkom mleka, dodati puding pa ukuvati sa mlekom. Mešati dok se ne zgusne. Dodati belu cokoladu i mešati, dok se ne otopi. Ostaviti da se ohladi, pa dodati maslac i umutiti. okoladu iseckati na sitne kockice ili krupno narendati pa dodati u fil, dodati i plazmu, pa sve zajedno promešati.

Redjati: beze kora, pa polovina fila, beze kora-fil i odozgo šlag krem od vanile.