Torta Rosa

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kesice**praška za pecivo
- **300 g**malina

Fil:

- **500 ml**mleka
- **6 kašika**brašna
- **8 kašika**šecera
- **4**žumanca
- **1**vanil šecer
- **250 g**margarina

Šamb:

- **4** belanca
- **12 kašika**šecera
- **1 kasicica**sirceta

Priprema

Kora: Odvojiti belanca, od žumanaca. Mutiti belanca, dodati cetiri kašike šecera, mutiti, pa dodati žumanca, mutiti dok se šecer ne istopi, dodati 4 kašike brašna i prašak za pecivo. Koru staviti u pleh obložen pek papirom. Koru peci na 200 stepeni 15 minuta. Na vrucu koru staviti maline. Jer tako kora se natopi i dobije poseban ukus. Fil: Staviti mleko da provri na šporet, za to vreme u vanglici, pomesati cetri žumanca, 8 kašika šecera, 6 kašika brašna, 100 ml mleka, mešati da nema grudvica. Dodati u mleko i skuvati fil. Fil ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi, dodati vanil šecer i margarin iseckan na komadice i mutiti da se fil sjedini. Filom premazati koru sa malinama. Samb: Mutiti cetri belanca, postepeno dodavati po kašiku šecera, mutiti dobro da se šecer skroz istopi, dodati i kašcicu sirceta da bi šamb što bolje mogao da stoji. Gotovim šamom premazati kolac. Tortu ili kolac ostaviti da se hladi i stegne u frižider oko sat vremena. Prijatno! <3

Savet

Možete i staviti i neko drugo voe, jagode ili višnje, laka je tortica i brzo se sprema. Prijatno!<3