

## **Penasta torta (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **200 g** izdrobljenih oraha

#### **Za testo:**

- **10** belanaca
- **malosoli**
- **350 g** kristal šecera
- **1 kašikasoka** od limuna

#### **Za kremu:**

- **10** žumanaca
- **100 g** kristal šecera
- **200 g** maslaca

### **Priprema**

Tepsiju od rerne (moja je velicine 38x30 cm) premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje takođe premazati margarinom. Ja sam koristila plitku tepsiju pa mi se prilikom pecenja malo testa zaledilo na držac tepsije u rerni te predlažem da se koristi dublja tepsija i da se papirom za pecenje oblože i stranice tepsije. Rernu ukljuciti na 200 stepeni da se zagreje dok izraujemo testo. Orahe izdrobiti oklagijom na radnoj površini ili ih usitniti blenderom. Pripremljene orahe staviti u sud sa strane do korišćenja. Belanca sa malo soli umutiti mikserom u cvrst sneg, dodati šefer i dobro umutiti te dodati sok od limuna i umutiti. Na papir

za pecenje rasporediti usitnjene orahe. Na orahe rasporediti umucenu penu od belanaca.

Tepsiju sa testom staviti u vrelu rernu. Kako vec nakon 5 minuta testo pocinje žutiti, smanjiti rernu na 150 stepeni i peci još 20 minuta. Tacnu za posluživanje posuti sa malo prezla. Oprezno prevrnuti testo na tacnu i skinuti papir za pecenje (zapravo papir za pecenje sam sklizne). Na taj nacin orasi se nalaze na gornjoj površini testa. Još toplo testo po dužini podeliti na 3 dela (stranicu od 38cm). Pripremiti drugu tacnu za posluživanje koju isto posuti sa prezlima. Prvi deo pecenog testa prebaciti pomocu lopatica na drugu tacnu. Dok se testo pece poceti pripremu kreme:

Žumanca sa šecerom penasto umutiti, staviti na paru varjacom mešati dok ne ostane trag od varjace na dnu posude. Posudu sa kremom skinuti sa pare i pustiti da se krema ohladi. U ohlaenu kremu umutiti razraen maslac. Kremu podeliti na 2 dela. Na prvi deo testa staviti kremu i nožem je razvuci po celom testu. Pomocu lopatica prebaciti drugi deo testa na kremu. Drugi deo testa premazati sa preostalom kremom te lopaticama prebaciti i treći deo testa. Staviti u frižider da se stegne te servirati. Drugi dan je potpuno istog okusa i peceno testo od belanaca se nije razvodnilo (razmekšalo).

## Savet

Na internetu nailazim na mnogo lepih recepata za torte i kolae. Tako sam jednom naišla na recept za Tortu Ljubavno gnezdo na stranici Hrana i vino. Moram priznati da me je zbunila koliina od 10 belanaca za testo jer za tepsiju od serne mi je uvek trebalo oko 6 belanaca. Ipak sam odluila da napravim testo sa 10 belanaca. Zatim promenila sam predloženu temperaturu rerne i vreme peenja jer su ve nakon 5 minuta peenja belanca poela žutiti te sam smanjila temperaturu i produžila peenje da testo bude lepo peeno. U toku peenja belanca su baš narasla (i mene su iznenadila) te nije imalo smisla raditi velike koliine kreme. I na kraju sam dobila potpuno drugačiji, penasti kola koji se dopao svim mojim prijateljima.