

Sofkina brza tortica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaje
- **150 g** kristal šećera
- **60 g** brašna
- **50 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **100 g** mlevenih oraha
- **300 g** mlevene plazme
- **150 g** maslaca
- **60-70 ml** soka od pomorandže
- **150 g** eurokrema
- **1 manja** kesica šlaga

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od zumanaca pa belanca umutiti sa secerom u cvrst sneg. Zumanca umutiti penasto sa vrelom vodom, pa im dodati orahe pomesane sa brasnom i sve dobro sjediniti varjacom. Zatim postepeno dodavati sneg od belanaca i sve lagano sjediniti. Smesu uliti u pleh oblozen pek papirom i peci 20 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru ostaviti da se ohladi, pa iseci po širini za 2 jednaka dela.

Margarin umutiti penasto, dodati orahe i plazmu, pa sve dobro sjediniti. Zatim dodati eurokrem i nastaviti s mucenjem. Ako masa bude gusca slobodno dodajte malo soka od pomorandže. Jednu koru staviti na tacnu,

zatim ceo fil, pa drugu koru i na kraju ukrasiti umucenim šlagom.

Savet

Brzinska i ukusna tortica, koja ce vam se sigurno dopasti.