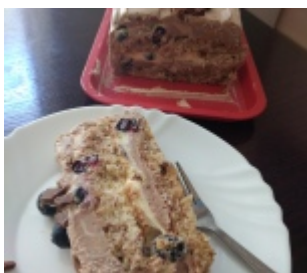


Torta u slast



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 celajajeta
- 6 kašikakristal šecera
- 3 pune kašikebrašna
- 2 šakeseckanih oraha

Za fil:

- 1 mleka
- 8 punih kašikagustina
- 10 kašikakristal šecera
- 250 gmargarina
- 3 kašikeeurokrema
- 200 gborovnica
- 1 kesicasladoleda od vanile

Glagura:

- 200 mlslatke pavlake

Priprema

Žumanca umutiti sa 3 kašike šecera dok se masa ne udvostrucu. Zatim belanca umutiti sa 3 kašike šecera u cvrst sneg. Potom sjediniti belanca i žumanca varjacom. Dodati sve ostale sastojke i dobro sjediniti.

Na papiru za pecenje razvuci smesu i peci na 200°C 20 minuta. Pecenu koru preseći na pola.

Dok se kora hladi. Odvojiti malo mleka od litra. Ostatak staviti u odgovarajuci sud sa šecerom da zavri. U odvojenom mleku razmututi gustim. Skuvati puding.

Podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati sladoled iz kesice i polovinu margarina.

A u drugi deo eurokrem i polovinu margarina.

U beli fil dodati borovnice i sjediniti.

Korice natopiti zasladjenom vodom ili sokom.

Filovati korice prvo tamni fil pa svetli.

Umutiti slatku pavlaku i dodati rastopljenu cokoladu. Premazati tortu.

Savet

Ukrasiti seckanom mlenom okoladom i borovnicama.