

Pena torta



Sastojci

Potrebno je:

- 11 jaja
- 700 g šećera
- 1 kašika belog sirceta
- 100 g crne cokolade za kuvanje
- 1 margarin
- papir za pečenje

Priprema

Kora: Umutiti cvrsto, 10 žumanca sa 500 g šećera i 1 kašikom belog sirceta.

Umuceno peci u pleh na papiru za pečenje 1, 1/2 h na 150 C, (prethono zagrejati šporet na 200 C).

Kada se kora osuši u rerni, ne vadite je dok se ne ohladi rerna. A kad je izvadite presecite je na pola i spolite filom.

Fil: 10 žumanca i 1 jaje umutiti sa 200 g šećera, pa skuvati na pari. Kada se skuva, dodati 100 g cokolade.

Kada se ohladi dodati 1 umucen margarin.

Sjediniti fil i filovati koru u sredinu i odozgo.