

Snežna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- 4 dl šлага
- 120 g šecera u prahu
- 100 g šecera
- 25 g cokolade za kuvanje
- 1 kašika brašna
- 20 g maslaca
- so
- 2 kašike likera po izboru

Priprema

Ulupati sneg od belanaca sa malo soli. Dodati šecer u prahu i 50 g šecera uz neprestano mešanje.

Posudu za pecenje premazati maslacem i posuti brašnom, sipati polovinu smese od belanaca i peci sat i po na blagoj temperaturi. Isto urediti sa drugom polovinom smese. Ulupati pavlaku i dodati šecer.

Gornju površinu testa prekriti likerom, odozgo staviti šlag, prekllopiti drugom polovinom testa i nju takođe odozgo prekriti likerom.

Ukrasiti rendanom cokoladom.