

Lulina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanaca
- 6 kašike šecera
- 2 pudinga od jagode
- 6 žumanaca
- 3 kašike šecera
- 3 kašike vode
- 120 g margarina
- 3 kašike Plazma Mlevenu
- 3 kašike seckanih, prženih lešnika
- 3 dl umucene slatke pavlake
- 250 g seckanih jagoda
- 100 g istopljene mlečne čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Umutiti belanca i šecer, dodati puding u prahu i ispeci 2 okrugle kore (na pek papiru 3-4 minuta na 220 stepeni).
Fil: Na pari skuvati 6 žumanaca, 3 kašike šecera, 3 kašike vode, vodite računa da vam se žumanca ne prekuavaju, tada se stvaraju grudvice od žumanaca.

U prohladen fil umutiti 120 g margarina. Umešati 3 kašike mlevenog keksa i 3 kašike seckanih, prženih lešnika.
Umutiti 3 dl slatke pavlake.

Iseckati 250 g jagoda na listice.

Fulovati: Kora, 1/2 fila, seckane jagode, 1/2 pavlake, kora, pomešati fil i pavlaku i premazati preko torte.

Otopiti cokoladu sa 3 kašike ulja i razliti preko torte.

Dekorirati jagodama i seckanim lešnikom.