

Španski vetar torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 belanaca
- 600 g šecera

Nadev:

- 2 kesice šlaga
- 150 g kesten-pirea

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca i šecera. Mutiti ga na pari dok masa ne postane jako gusta. Izrezati dva lista »masne« ili paus hartije u obliku pleha u kojem se pece torta. Jedan list hartije staviti na dno pieha pa na njega staviti deblji sloj mase od belanaca. Pažljivo prekriti drugim papirom i preko njega staviti drugi sloj mase od belanaca. Preostali deo pene staviti u špric i njime naneti »puslice« uz rub pleha, tako da se napravi venac na gornjem sloju torte. Tortu sušiti u pecnici na veoma blagoj temperaturi. Pecenu tortu ostaviti da se ohladi u plehu a potom pažljivo izvaditi gornji sloj sa puslicama i odvojiti papir.

Umeuvremenu ulupati šlag i pomešati sa kesten-pireom. Ovim nadevom spojiti dve kore i odozgo izmeu belih puslica špricem praviti puslice od kesten-pirea i šlaga.