

Žuto-bela torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 belanaca
- 250 g šecera u prahu
- 250 g kokosa

Nadev:

- 8 žumanaca
- 200 g šecera
- 200 g maslaca
- 3 kesice vanilin-šecera

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i mutiti na pari dok se masa ne zgusne. Dodati kokos i peci tri kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu.

U mešuvremenu kuvati na pari žumanca sa šecerom, sve dok se masa ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, pa dodati maslac umucen sa vanilin-šecerom. Ovim nadevom filovati kore i premazati tortu spolja. Posuti tortu kokosom.