

Torta od limuna i malina



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**žumanaca
- **6**belanaca
- **180 g**šecera
- **80 g**brašna
- **60 g**gustina
- **60 g**kakaa ili cokolade u prahu

Fil:

- **1** mleka
- **8 kašika**gustina
- **6 kašika**brašna
- **20 kašika**šecera
- **2**margarina
- **200-300 g**malina
- **1**limun

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa polovinom šecera i u njih dodati takoe umucena žumanca sa polovinom šecera. U masu dodati brašno, gustin i kakao ili cokoladu u prahu i lagano varjacom (nikako mikserom) sjediniti masu. Masu izliti i peci u okruglom kalupu (precnika 26cm) 25-30 minuta 180C. Ispecenu koru iseci dva puta tako da dobijate tri kore.

Priprema cicvarice tj. fila: Od 1l mleka odvojiti malu količinu i u nju staviti brašno i gustin. U zašecereno i provrelo mleko sipajte masu od brašna i gustina i kuvajte na laganoj vatri 5 minuta. Kada se masa ohladi dodajte margarin i masu podelite na dva dela. U prvi dodajte maline a u drugu rendanu koru i sok od jednog limuna. Filovati kore špricom , tako što ćete u jedan staviti fil od maline a u drugi fil od limuna. Na kore naizmenično nanositi i jeda i drugi fil sve dok se ne potroši. Celu tortu premazati ili filom od limuna ili slatkim pavlakom.

Savet