

# **Bijela torta**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **5** jaja
- **1** kašikabrašna
- **5** kašikašecera
- **6** kašikaoraha

### **Za fil:**

- **4**žumanca
- **4** kašikešecera
- **100** g cokolade za kuvanje
- **sok od 1** narandže
- **3-4** kašike zasljenog mlijeka
- **250** g margarina
- **200** g mljevenih oraha

## **Priprema**

Mlijeko ugrijati, zasladite i prelijte preko oraha. Umutite žumanca sa šecerom na pari, dodajte cokoladu, pa kad se cokolada otopi i dobijete kremu sastavite je sa orasima i dodajte sok od narandže. Posebno umutite maslac, dodajte mu kremu od žumanjaka, oraha i cokolade koju ste pripremili pa fil nanesite na biskvit.

Bjelanca cvrsto umutite. Od šecera i vode skuvajte sirup koji mora biti sav u mjehuricima. Sipajte ga u umucene bjelanjke stalno muteci i mutite toliko dugo dok lopatice ne pou ostavljati duboki trag u snijegu i da u ruci

osjetite da malo teže prolaze kroz snijeg, kao za šampitu znaci oko 15 minuta. Gotov snijeg nanesite na kremu. Ukrasite po želji tortu.

## Savet