

Bijela torta



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za biskvit:

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

Za fil:

- 4žumanca
- 4 kašikešecera
- 100 gcokolade za kuvanje
- sok od 1narandže
- 3-4 kašikezaslaenog mlijeka
- 250 gmargarina
- 200gmljevenih oraha

Priprema

Mlijeko ugrijati, zasladite i prelijte preko oraha. Umutite žumanca sa šećerom 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 šećera i vode skuvajte sirup koji mora biti sav u mjehuricama. 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 nanosite na kremu. Ukrasite po želji tortu.

Savet