

Punc torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- 8 kašikašecera
- 10 kašikamljevenih oraha
- 1/2 kašicepraška za pecivo

Za krem:

- 5žumanaca
- 8 kašikašecera
- 300 gmljevenih oraha
- 1 mala šoljicamljeka
- 1iscjeena narandža
- 250 gmargarina
- 4 kašikašecera u prahu
- 6 velikih kašikaoriginalnog ruma

Priprema

Koru dobijemo tako što umutimo bjelance sa šećerom, sjedinimo sa umucenim žumancima, pa dodamo orahe i pola praška za pecivo. Pecemo u podmazanom plehu na 180 C. Ohladiti koru i rezati tako da dobijemo dvije kore.

Kreme: Žumanca mutimo sa šećerom, dodajemo orahe koje smo na tihoj vatri pomješali sa mljekom i sokom od

narandže.

Umucen pjenasto margarin dodajemo u kremu sa orasima, sve fino miksamo, ujednacimo i dodajemo rum. Filujemo kore i na kraju tortu ukrašavamo po želji!

Savet