

Proljetna torta

Kada sam prvi put napravila ovu tortu,bila je tako neukusna i brzo napravljena,tako da smo ju bacili svinjama, ali je ni one nisu pojele. Sala mala! Torta je sasvim dobra!

1 Margarin,secer,vanilin i zutanjke pjenasto umijesajte. Zatim dodajte omeksanu cokoladu,a zatim izmjenično brasno s praskom za pecivo i snijeg od 3 bjelanjka.

2

3

4 Tortu pecite u namastenu i brasnom posutu modelu 50-60 minuta {na srednjoj temperaturi}.Dobro ohladjenu tortu jednom rezite, namazite je marmeladom i opet sastavite.

5

6

7 Marmeladom je takođe namazite i po vrhu i po strani, a zatim je glazirajte.Ukrasite je cokoladnim gnijezdima, a sa strane je pospite komadicima zelenog secera.

8

Sastojci:

brasna 18 dag
praska za pecivo 1/4
za nadev i mazanje marmelada
secera u prahu 18 dag
vanilin secer 1
belanceta 3
soka od limuna pribлизно 3 kasike
sa sarenim jajascima cokoladna gnezdasca
secerni komadici zeleni
margarina 200 g

16 Ačatko smijesajte secer u prahu, 1/2 bjelanjka i isto
toliko soka limuna,tako da dobijete lijepu, gustu i
tekucu masu, koju zatim izlijte po torti i oprezno je
razmazite.

Napomena:

nemam neki poseban savjet. vi to lijepo uradite po
svojoj zelji i po svome ukusu.