

Bela torta

Raskosna torta koja odusevljava i savrsenim izgledom i savrsenim ukusom...

1 Priprema kore

2

3

4

5 Dobro ulupati 12 belanaca i zatim postepeno dodavati po 3 kaÅ¡ike Å¡ećera i dalje mutiti. Na kraju dodati kaÅ¡iku sirćeta.

6

7

8 Tepsiju pouljiti. Testo rasporediti ravnomerno po tepsiji, peći na 150°C oko 1 h. Kora posle pećenja ne treba da je hrskava, već meka i vazdušasta.

9

Sastojci:

jaja 12
secera 550 g
sirceta 1 kasika
brasna 5 kasika
mleka 1/2 l
margarina 250 g
secera u prahu 250 g
oraha 300 g
slaga 3

10

11

12

13 Priprema fila

14

15

16

17 Fil se priprema tako Ađto se 12 Ađ³/₄umanaca umuti sa 250 g AđeAđtera, zatim se doda 5 kaAđjika braAđina i pola litra mleka pa sve skuva zajedno na pari uz stalno meAđjanje.

18

19

20 Kad je fil skuvan ostaviti da se dobro ohladi.

21

22

23 U meAđuvremenu dobro umutiti margarin sa 250 g AđeAđtera. U ovu smesu dodati ohlaAđen fil (da se

24

25

26 Podeliti fil na 2 dela pa u jedan dodati 300 g
mlevenih oraha.

27

28

29

30

31 Raspored fila

32

33

34

35 Prvu premazati prvo Å¼utim filom, zatim filom sa
orasima i celu tortu premazati ulupanim Å¼lagom.

Napomena:

Umesto oraha mozete koristiti i bademe.