

Puslica torta

jedna laksa varijanta :))



- 1** Belanca mutiti sa secerom oko 30 minuta dok se sav secer ne istopi. Masu podeliti na pola (da bi dobili 2 kore) i susiti na prevrnutom plehu oko 45 minuta na 120°C.
- 2** Na pari mutiti zumanca sa 300 gr secera u prahu. Kada smo dobili potrebnu gustinu sklonimo sa vatre i ostavimo da se ohladi.
- 3** Posebno umutiti margarin sa 50 gr secera u prahu. Umucen margarin dodati u ohladjen krem od zumanaca. Zatim dodati i vanil secer i dobro sjediniti masu.
- 4** Umutiti i slatku pavlaku u cvrst slag.
- 5** Filovanje: kora, fil, pavlaka, seckani lesnik, kora, fil, pavlaka, seckani lesnik.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

*** Za kore:

belanaca 12

secera 800 gr

*** Za fil:

zumanaca 12

secera u prahu 350 gr

margarina 375 gr

vanil secera 4 kesice

jos i: Potrebno je

slatke pavlake 500 ml

propecenih lesnika 150 gr