

Lubenica torta

Iako nema prave lubenice u ovoj laganoj, letnjoj, hit torti a tako se zove, sigurno ce vas ostaviti i



1 Ulupati A•vrst sneg od belanaca, dodati AjeAđter i jedno po jedno A¼umance. Kada je masa penasta, dodati joj braAđno.

2

3

4 PeAđti u podmazanom i braAđnom posutom A•etvrtastom plehu. IspeA•en patiAđpan staviti u manju okruglu posudu, da dobije oblik polovine lubenice.

5

6

7 U meA•uvremenu, pripremiti nadev. Kuvati mleko sa AjeAđterom i gustinom dok se ne dobije gusti krem.

8

9

Sastojci:

jaja	6
kaAđjika AjeAđtera	6
kaAđjika braAđna	6
mleka	3/4 l
kaAđjika AjeAđtera	6
kaAđjika gustina	6
AjeAđtera	250 g
maslaca ili margarina	250 g
A¼ele bombona	250 g
sok od jednog limuna	1
rebra A•okolade	3
vanilin-AjeAđtera	2 kesice
ulupanog Ađlaga	3 kesice

10 pinuti sa Ājednjaka i meĀjati dok se ne ohladi.
Posebno umutiti maslac sa ĀjeĀferom i dodati skuvanom kremu.

11

12

13 Dobijenu masu podeliti na tri dela. U jedan staviti limunov sok i Ā³/₄ele bombone, u drugi suvo groĀ³/₄Ā'e i ekstrakt maline, a u treĀći rastopljenu Āokoladu i vanilin-ĀjeĀfer.

14

15

16 Na patiĀipan u sudu okruglog oblika staviti prvo beli nadev, preko njega crveni, a potom nadevsa Āokoladom. Ostaviti u hladnjak da se torta stegne, izruĀiti je na tacnu i ukrasiti ulupanim Ājlagom.

Napomena:

Prijatno!