

Torta sa brusnicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mlevenog lešnika
- 1 kašika brašna

Za koru (x2):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mlevenih lešnika
- 1 kašika brašna
- 2 kašike brusnica

Za fil:

- 15 žumanca
- 300 g šecera
- 150 g čokolade
- 1 margarin

Fil II:

- 100 g šlaga

- **160 ml** kisele vode

Za posipanje fila:

- **2 kašike** brusnica

Priprema

U ciniju uliti belanca i ulupati u cvrst šne sa šećerom. Dodati mleveni lešnik i brašno i lagano promešati. Peci na papiru za pečenje na 200C. Ispeci ovako dve kore. Trecu koru ispeci na isti nacin samo dodati i brusnice u smesu.

Žumanca umutiti sa šećerom i kuvati na pari. Kad se fil skuva dodati cokoladu i otopiti. Ostaviti fil da se ohladi. U hladan fil dodavati margarin i mutiti mikserom.

Šlag umutiti sa hladnom kiselom vodom.

Na tacnu staviti koru sa lešnikom, namazati filom na paru pa šlagom. Staviti koru sa brusnicama pa premazati filom na paru. Posuti brusnicama pa premazati šlagom. Staviti koru sa lešnicima i premazati filom na paru. Ukrasiti tortu preostalim šlagom.

Savet