

Penová torta



INGREDIENCIE

CESTO

10 bielkov + 500 g kryštálového cukru šľaháme nad parou dobrých 10-15 min mixérom, potom pridáme ešte 300 g práškového cukru a šľaháme dovtedy kým sa kryštálový cukor úplne nerozpustí, pena musí byť pevná a lesklá

Plnka :

10 žĺtkov, 200g kryštálového cukru, 100 g Holandského kakaa, 100g čokolády na varenie, 3 dcl mlieka a 4 lyžice kopcom polohrubej múky uvaríme na hustú kašu. Kaša bude hrčavá ale nezľaknite sa krásne sa potom po vychladnutí vymieša s 500 g palmarinu.

Na papier na pečenie si nakresliť formu, dobre vymastiť cerou, nastriekať a sušiť v teplovzdušnej rúre na 80 stupňou 1 hod.- 1.20 hod.

Pláty vysušené a už len plniť :-).