

Beljakova torta s čokolado, smetano in borovnicami

SESTAVINE

- 3 beljaki
- 175 g sladkorja
- 25 g naribane temne čokolade
- 1 žlička jedilnega škroba
- nadev s čokolado, smetano in borovnicami
- smetanov nadev s čokolado

- 175 g temne čokolade
- 450 g stepene sladke smetane
- 350 g svežih borovnic
- okras
- malo stopljene čokolade
- peki papir

POSTOPEK

PREDPRIPRAVA: Na kos peki papirja s svinčnikom zarišemo 3 pravokotnike velikosti 10 x 25 centimetrov. Papir položimo na pekač. Pečico segrejemo na 140 °C. **PRIPRAVA:** Beljake v kotličku napol stepemo. Potem med stepanjem po žlicah dodamo polovico sladkorja in stepamo, da se začne sneg svetiti in nastajajo majhni vršički. V sneg previdno vmešamo preostali sladkor, nastrgano čokolado in jedilni škrob. Beljakovo zmes nadenemo v brizgalno vrečko z okroglim dulcem premera 1 centimeter. Nato na označene pravokotnike na papirju drugo ob drugi nabrizgamo paličice, tako da med njimi ni praznih prostorov . Pekač za 90 minut potisnemo v segreto pečico. Pečico ugasnemo, beljakove plasti pa pustimo, da se ohladijo v njej (vratc ne odpiramo). V posodi, na katero se prilega naš kotliček, pristavimo in zavremo malo vode za vodno kopel. Čokolado nalomimo v kotliček, ki ga postavimo nad vodno kopel. Med občasnim mešanjem jo počasi stopimo. Stopljeno čokolado namažemo na dve plasti beljakovega testa in ustimo, da se čokolada povsem strdi.

Čokolado za okras stopimo kakor tisto za namaz. Smetano čvrsto stepemo. Tretjino stepene sladke smetane namažemo na plast beljakov, potem pa jo obložimo s tretjino borovnic. Nanjo narahlo položimo drugo plast, ki jo obložimo enako kot prvo. Prav tako pripravimo tudi zadnjo plast, le s to razliko, da borovnice okrasno pokapljamo s stopljeno čokolado.