

## **Simka torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **8**belanca
- **2**jaja
- **3** kašikerendane cokolade
- **1-2** kašikebrašna
- **4** kašikešecera

#### **Fil:**

- **8**žumanaca
- **200 ml**mleka
- **1** kašikabrašna
- **200 g**šecera
- **200 g**Simka cokolade od jagode
- **250 g**margarina

#### **Fil II:**

- 2krem šлага od jagode

### **Priprema**

Umutiti 4 belanca i 1 jaje i dodati šecer, cokoladu i brašno i peci na pek papiru . Ispeci 2 kore.

Skuvati na pari žumanca i šecer, dodati mleko i brašno i simka cokoladu dok se fil kuva. Margarin umucen dodati u hladan fil. Umutiti šlag krem od jagode.

### **Savet**

Reati kora - fil - šlag krem od jagode - kora fil - šlag.