

## Šeri torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Kora:

- **10** belanaca
- **450 g** šecera
- **1 kašika** sirceta

### Prvi fil:

- **300 g** šecera
- **1 dl** vode
- **2-3** šakevišanja
- **2** pudinga od vanile
- **malom** mleka

### Drugi fil:

- **10** žumanaca
- **150 g** šecera
- **2** vanil šecera
- **6 kašika** gustina
- **1/2 l** mleka
- **1** margarin

### Glazura:

- 150 g cokolade
- 70 g margarina
- 4 kašike mleka
- 4 kašike šećera

## Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šećerom i dodati sirce. Peci na 100 stepeni oko 1 sat.

Prvi fil: Staviti da provri šećer, vodu i višnje. U to zakuvati puding razmucen u mleku. Tako toplo premazati preko kore.

Drugi fil: Žumanca umutiti sa šećerom i dodati vanil šećer i gustin. Sve to zakuvati u vrelo mleko. Kad se ohladi dodati margarin a zatim premazati preko višanja.

Glazura: Na tihoj vatri otopiti cokoladu, margarin, mleko i šećer. Tako toplo premazati preko drugog fila. Gore staviti šlag ili ukasiti po želji.

## Savet