

Smedja torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 žumanceta
- 300 g šecera
- 7 kašika hladne vode
- 150 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kašike kakaa
- 3 belanceta

Fil

- 200 g šecera u prahu
- 1 margarin
- 3 jajeta
- 3 stangle čokolade

Priprema

Prvo umutiti 6 žumanceta pa bude penasto i dodati 7 kašika hladne vode i 300 g šecera. Posebno umutiti belanca sa 3 kašike hladne vode.

Kad se to penasto umuti dodati 2 kašike kakaa i 1/2 praška za pecivo i 150 g brašna i to polako umutiti, staviti smesu u tepsiju i staviti da se pece na 250 stepeni.

Kad se ispece kora preseti je na dva dela, i napraviti fil od 200 g šecea u pragu, 1 margarin, 3 jajeta i dodati 3 štangle istopljene cokolade. Dugo to mutiti i premazati koru. Na kraju staviti šlag krem.

Savet