

Sahar



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** margarina
- **300 g** prah šećera
- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** čokolade
- **12** jaja

Priprema

Penasto umutiti margarin, šećer u prahu, dodati 12 žumanca, 300 g mlevenih oraha i 300 g čokolade za kuvanje. Ovu masu podeliti na dva jednaka dela. U polovinu umucene mase dodati čvrsto umućen sneg od 12 belanaca i peći u rerni na 250 C.

Preostalom masom filovati tortu i preko umutiti i nafilovati sa 2 kese šlaga od vanile i ukrasiti.

Savet