

Yo-Yo torta (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **6**belanaca
- **150** gšecera
- **150** gkokosa
- **1** kašikabrašna

Fil:

- **12** žumanaca
- **250** gšecera
- **1**margarin
- **300** gcokolade sa rižom

Još:

- **100** gšлага za ukrašavanje

Priprema

Umutiti navedene sastojke i peci 2 kore.

Žumanca i šefer kuvati na pari. Pred kraj staviti margarin. Kada se istopi dodati cokoladu i sve izmešati.

Ovim filom mazati kore. I ukrasiti šlagom.

Savet

Oblik torte može biti po želji. I može preko cele torte ii šlag :)