Socna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**ulja
- **2 kašike**mlevenih oraha
- **1 pakovanje**piškota

Za fil I:

- **1 l**gustog soka od višanja i jagoda
- **4 kesice**pudinga od cokolade
- **5**žumanaca
- **1**margarin
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje

Za fil II:

- **500 g**šlag krema
- **400 ml**kisele vode

Za glazuru:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **malo**ulja

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer ulje, bašno i orahe.

Dobro varjacom izmešati pa peci koru u zagrejanoj rerni na 180 C.

U sok od višanja skuvati pudinge po uputstvu.

Pri kraju kuvanja dodati cokoladu, izmšati i ostaviti da se hladi.

Umutiti penasto margarin, dodati žumance i šecer u prahu pa sjediniti sa prethodno ohlaenim pudingom.

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Zatim reati sledecim redom: kora - fil I - fil II - piškote - fil I - fil II - glazura.

Savet