

# **Grof torta**



težina: **tesko**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **230** min

## **Sastojci**

### **Za puslice (x3):**

- 3belanceta
- **120** gšecera
- **1** kašicicasirceta

### **Fil:**

- **12**žumanaca
- **250** gšecera u prahu
- **350** gmargarina
- **250** gcokolade
- 3belanceta

### **Za ukrašavanje:**

- **200** gšлага

## **Priprema**

Puslice: Belanca cvrsto umutiti, dodati šecer i sirce, pa mutiti dok se šecer ne rastopi. Od jedne mere treba da ispadne 9 puslica koje se reaju u podmazan pleh i peku sat vremena na temperaturi 130-150 stepeni. Postupak ponoviti 3 puta.

Fil: Žumanca i šefer kuvati na pari 20 minuta uz cesto mucenje mikserom. Zatim, dodati margarin i cokoladu i kuvati još par minuta. Kada se fil ohladu pomešati ga sa cvrsto ulupanim belancima.

Na tacnu poreati puslice pa premazati filom i postupak ponavljati sve dok imate materijala. Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i ukrasiti tortu po želji.

### **Savet**

Torta je veoma ukusna. Malo duže se sprema ali se trud isplati. :)