

Torta Sandrina carolija



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikabrašna

Za fil:

- 5jaja
- 10 kašikašecera
- 200 gmargarina
- 100 gcokolade
- 5 kašikaprah šecera

Za fil II:

- po potrebi marmelada od višanja

Za glazuru:

- 150 gcokolade
- 30 gmargarina
- 1jaje

Za ukrašavanje:

- **1 kesica**šlaga
- **malomleka**

Ostalo:

- **po potrebi**mleko

Priprema

U ciniji ulupati belanca sa šećerom, dodati žumanca i polako umešati brašno. Od dobijene količine ispeci 7 tankih korica precnika 26cm.

Umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari. Kad je gotovo umešati čokoladu. Sjediniti dobro. Ostaviti da se ohladi. U posudi umutiti margarin sa prah šećerom i dodavati kašiku po kašiku fila. Dobro sjediniti fil.

Na tacnu staviti koru, malo je naprskati mlekom i premazati filom. Staviti drugu koru isto je poprskati mlekom i namazati filom. Staviti trecu koru i premazati marmeladom od višanja. Staviti četvrtu koru poprskati je mlekom i premazati filom. Isto uraditi sa petom, a šestu koru premazati marmeladom od višanja. Sedmu koru poprskati mlekom i premazati filom kao i ivicu torte. Staviti na hladno da se torta stegne.

Izlomiti čokoladu u ciniji i dodati margarin. Istopiti da bude tecno. Uliti jaje i mikserom mutiti dok je na ringli. Sipati preko torte i poravnati. Vratiti u frižider da se glazura stegne.

Umutiti šlag sa malo mleka i ukrasiti tortu.

Savet