

## **Torta "Grof"**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kese gotovih puslica
- 8 žumanaca
- 250 g prah šecera
- 250 g butera
- 250 g cokolade za kuvanje
- 3 belanaca
- 50 g kristal šecera

### **Priprema**

Krema: Umutiti žumanca sa šecerom u prahu, pa kada masa postane penasta dodati omekšali buter, pa sve to dobro umutiti i dodati topljenu cokoladu.

Umutiti posebno 3 belanca sa kristal šcerom i sjediniti sa gornjom masom.

Tacnu premazati tankim slojem krema, pa redjatu puslice (tako tri reda), a onda završiti kremom.

Ukrasiti tortu šlagom i rendanom cokoladom.