

## Grofica torta



## Sastojci

### Potrebno je:

- 10 jaja
- 400 g čokolade
- 400 g šećera u prahu
- 2 margarina
- 5 vanilice
- 400 g šlaga
- 1 limun
- mleko za šlag
- 2 pakovanja puslica od 200g

## Priprema

Napraviti i ispeći 2 patišpanja od po 5 belanaca, 5 kašike šećera, 5 kašike brašna i malo narendane limunove kore.

Fil: Pomešati 10 žumanca sa 100 g šećera i skuvati na pari, zatim tu dodati čokoladu i margarin koji je prethodno izmucen sa šećerom u prahu. Dodati vanilice. Fil lepo izmešati i malo ukuvati.

Redjati ovim redom: patišpanj beli, pa fil, puslice, fil, pa drugi patišpanj, fil.

Tortu odozgo ukrasiti šlagom.

Napomena: Listove možete poprskati šerbetom koji je spremljen od malo vode, šećera i iscedjenog limunovog soka. Prijatno!