Podravska torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **250 g**šecera
- **6**jaja
- **3 kašike**vode
- **1 šoljica**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **150 g**brašna

Fil:

- **200 g**šecera
- **4**žumanca
- **2 kašike**brašna
- **200 g**mleka
- **1**margarin

Šne:

- **4**belanca
- **300 g**šecera
- **3 kašike**vode

Priprema

Sve sastojke umutiti i ispeci. Ohlaen patišpanj preseci na pola. Jednu polovinu staviti na tacnu, preliti sa dve šoljice skuvane kafe bez šecera, isto tako preliti i drugu koru.

Pomešati žumanca, šecer i brašno i u to po malo dodati mleko. Sjediniti i kuvati na pari. Kada se krem ohladi dodati margarin.

Belanca i 150 g šecer umutiti u cvrst šne. Ostatak šecera (150 g)ušpinovati sa 3 kašike vode, sipati lagano u šne i mutiti dok se ne ohladi.

Savet