Pepeljuga torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **9**belanca
- **9 kašika**šecera
- **4 kašike**gustina

Fil:

- **18** žumanca
- **200 g**prah šecera
- **500 g**margarina
- **400 g**cokolade
- **100 g**espandiranog pirinca
- **500 g**šlaga

Priprema

Kore: Umutiti belanca sa šecerom i dodati gustin. Ispeci 2 ovakve kore. Fil: Umutiti žumanca sa prah šecerom i skuvati na pari dok se ne zgusne. Ohladiti žumanca pa dodati margarin, cokoladu i espandirani pirinac. Filovanje: Kora-fil-šlag-kora-fil-šlag. Ukrasiti po želji sa preostalim šlagom.

Savet

Ako želite da vam torta bude što lepša, napravite srce na torti sa gotovim kupljenim rolatima (može i drugi

oblik), ja sam mojom tortom oduševljena...:)