

Švargla torta (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna

Natapanje:

- 200 g mlevenih oraha
- sok od pomorandže

Fil:

- 3 žumanceta
- 6 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 500 ml mleka
- 100 g čokolade
- 250 g margarina

Ukras:

- 200 g šlaga

Priprema

Posebno umutiti belanca. Žumanca mutiti sa šećerom, dodati brašno i umucena belanca. Sve sjediniti i ispeci patišpanj. Kada je kora pecena iskidati na sitne komadice i pomešati sa orasima koji su bili potopljeni u soku. Umutiti žumanca i brašno pa sipati u ključalo mleko u koje je stavljen šećer i skuvati gust krem. Kad je fil skuvan umešati čokoladu i ohladiti pa sjediniti sa predhodno umucenim margarinom i patišpanjom i formirati tortu po želji i obliku. Celu tortu premazati sa 200 g šlaga.

Savet