

Simka torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 4 belanceta
- 4 kašike šecera
- 3 kašike rendane čokolade
- 1 žumance
- 1 kašika brašna
- malo praška za pecivo

Fil:

- 7 dl mleka
- 250 g šecera
- 9 žumanaca
- 6 kašika gustina
- 200 g simke čokolade od jagode
- 1 margarin
- 3 krem šlaga od vanile

Priprema

Kora: Umutiti 4 belanceta, 4 kašike šecera, 3 kašike rendane čokolade, 1 žumance i 1 kašika brašna. Tri kore ispeci na 180 stepeni. (treba 100 g čokolade za kuvanje) to je za kore.

Fil: 7 dl mleka, 250 g šecera, 9 žumanaca i 6 kašika gustina zakuvati u mleku. Pred kraj kuvanja dodati 200 g

simke od jagode. Kad se ohladi dodati jedan margarin. Gotov fil. Tri krem šlaga od vanile posebno umutiti.

Filovanje: Kora - Fil - Krem šlag - Kora - Fil - Krem šlag - Kora - Šlag.

Savet