

Saša torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 20 kašikašecera
- 14 kašikamlevenih oraha
- 6 štanglirendane cokolade
- 4 kašikebrašna
- 200 gšlag kreme od vanile
- 200 gmargarina

Priprema

Umutiti 4 jaja, najpre belanca sa 5 kašika šecera, dodati žumanca i mutiti još malo. Umucenoj masi dodati 2 kašike brašna jednu štanglu nastrugane cokolade i malo strugane kore limuna. Peci na temperauri 220 C oko 20 minuta. Tako ispeci još jednu koru. Fil: Na pari umutiti 5 žumanca sa 10 kašike šecera. Kad se fil zgusne dodajte 4 štangle cokolade i mešajte sve dok se i ona ne otopi. Ohlaenom filu dodajte umucen margarin i dobro izmešajte masu. Podelite fil na dva dela i filujte kore sledecim redosledom: kora, fil, kora, fil. Umutiti šlag kremu i njime premazati celu tortu. Ukrasiti mlevenim orasima i struganom cokoladom.

Savet