

## Šušková torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

### Sastojci

#### Piškota:

- **9** belanca
- **27 kašika** šecera

#### Fil:

- **12** žumanaca
- **300 g** šecera
- **100 g** cokolade
- **250 g** margarina

#### Glazura-karamel sneg od belanaca.

- **3** belanca
- **9 kašika** šecera

### Priprema

Za piškotu umutiti 3 belanca sa 9 kašika šecera. Susiti na prevrnutom plehu oko 1 sat. Napraviti tri ovakve piškote.

Za fil umutiti mikserom 12 žumanaca i šećer. Kuvati na pari pa dodati čokoladu i margarin. Ohladjen fil izmutiti mikserom. Filovati kore a na vrh ukrasiti tortu snegom od belanaca.

Umutiti 3 belanca sa 6 kašika šećera. 3 kašike šećera upržiti pa tako upržen šećer uliti u gotov šne od belanaca. Mutiti da se ujednaci i kuvati desetak minuta na pari. Ukrasiti tortu po želji.

### **Savet**