

Šuškava torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Piškota:

- **9**belanca
- **27** kašikašecera

Fil:

- **12**žumanaca
- **300** gšecera
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina

Glazura-karamel sneg od belanaca.

- **3**belanca
- **9** kašikašecera

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 šecer. Kuvati na pari pa dodati cokoladu i margarin. Ohladjen fil izmutiti mikserom. Filovati kore a na vrh ukrasiti tortu snegom od belanaca.

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

Savet