Simka torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanca
- **2**jaja
- **3 kašike**rendane cokolade
- **1-2 kašike**brašna
- **4 kašike**šecera

Fil:

- **8**žumanaca
- **200 ml**mleka
- **1 kašika**brašna
- **200 g**šecera
- **200 g**Simka cokolade od jagode
- **250 g**margarina

Fil II:

- **2**krem šlaga od jagode

Priprema

Umutiti 4 belanca i 1 jaje i dodati šecer, cokoladu i brašno i peci na pek papiru . Ispeci 2 kore.

Skuvati na pari žumanca i šecer, dodati mleko i brašno i simka cokoladu dok se fil kuva. Margarin umucen dodati u hladan fil. Umutiti šlag krem od jagode.

Savet

Reati kora - fil - šlag krem od jagode - kora fil - šlag.