

## Šarena (šah) torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za patišpanj:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 8-10 kašika brašna

#### Za nadev:

- 1/2 l mleka
- 200 g čokolade
- 10 kašika šecera
- 1 margarin
- 100 g suvog grožđa
- 150 g oraha

#### Fil:

- 2 šlag krema

### Priprema

Umutiti sneg od 8 belanaca, dodati žumanca i 8 kašika šecera i nastaviti sa mucenjem. Dodati 8-10 kašika brašna i lagano izmešati. Sipati u podmazan pleh i ispeci patišpanj. Kad se ohladi, iseci ga na kocke i staviti u veću šerpu.

1/2 l mleka staviti da provri. Dodati 100 g cokolade, pa kad se cokolada istopi dodati 10 kašika šecera. Kuvati 5 minuta pa dodati 1 margarin i kuvati još 10 minuta. Skloniti fil sa vatre i kad bude mlak dodajte suvo grožđe i orahe.

Ovim nadevom preliteri iseceni patišpanj i dobro izmešati. Oblikovati tortu i filovati šlag kremom.

### **Savet**

Pre filovanja staviti oblikovanu tortu u frižider da se malo stegne. Prijatno.