

# **Šarena (šah) torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za patišpanj:**

- **8**jaja
- **8** kašika šecera
- **8-10** kašikabrašna

### **Za nadev:**

- **1/2** l mleka
- **200** g cokolade
- **10** kašika šecera
- **1** margarin
- **100** g suvog groža
- **150** goraha

### **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 vecu 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 grožje i orahe.

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

### **Savet**

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