

## Smedja torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- **6** žumanceta
- **300** g šecera
- **7 kašika** hladne vode
- **150** g brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaa
- **3** belanceta

### Fil

- **200 g** šecera u prahu
- **1** margarin
- **3** jajeta
- **3** stangle čokolade

## Priprema

Prvo umutiti 6 žumanceta pa bude penasto i dodati 7 kašika hladne vode i 300 g šecera. Posebno umutiti belanca sa 3 kašike hladne vode.

Kad se to penasto umuti dodati 2 kašike kakaa i 1/2 praška za pecivo i 150 g brašna i to polako umutiti, staviti smesu u tepsiju i staviti da se pece na 250 stepeni.

Kad se ispece kora preseti je na dva dela, i napraviti fil od 200 g šecea u pragu, 1 margarin, 3 jajeta i dodati 3 štangle istopljene cokolade. Dugo to mutiti i premazati koru. Na kraju staviti šlag krem.

## **Savet**