

## ***Yo-Yo torta***



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x3):**

- **6** belanaca
- **6** kašika šecera
- **3** kašike gustina

#### **Za I fil:**

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera u prahu
- **200 g** čokolade
- **500 g** margarina
- **300 g** Yo-Yo čokolade sa rižom

#### **Za II fil:**

- **400 g** šlag krema od vanile
- **400 ml** kisele vode

### **Priprema**

Umutiti 3 kore od belanaca, šecera i gustina. Peci na 200 stepeni 10-ak minuta. Skuvati fil od žumanaca, prah šecera i kad je fil gotov ubaciri cokoladu. Kad se ohladi dodati umuceni margarin sa malo šecera u prahu. Kad fil postane kremast dodati YO-YO cokoladu sa rižom. Šlag krem umutiti sa kiselom vodom. Filovati: kora - fil - šlag - kora - fil - šlag. Dekorirati po želji.

## **Savet**