

## **Yo-Yo torta (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x2):**

- **6** belanaca
- **150 g** šecera
- **150 g** kokosa
- **1 kašika** brašna

#### **Fil:**

- **12** žumanaca
- **250 g** šecera
- **1** margarin
- **300 g** čokolade sa rižom

#### **Još:**

- **100 g** šlaga za ukrašavanje

### **Priprema**

Umutiti navedene sastojke i peci 2 kore.

Žumanca i šećer kuvati na pari. Pred kraj staviti margarin. Kada se istopi dodati čokoladu i sve izmešati.

Ovim filom mazati kore. I ukrasiti šlagom.

### **Savet**

Oblik torte može biti po želji. I može preko cele torte i?i šlag :)