

Žarkova torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za 2 kore:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna

Za fil I:

- **1** mleka
- **10 kašika** gustina
- **16** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **2** margarina

Za fil II:

- **3** dl vode
- **200 g** šecera
- **400 g** jagoda
- **6 kašika** gustina

Za dekoraciju:

- **300 g**šlaga
- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti 8 belanca i 8 kašika šecera, pa dodati 4 kašika brašna. Koru peci na 200 C 15 minuta. Nakon toga pripremiti i drugu koru na isti nacin.

9 dl mleka staviti da provri. U 1 dl mleka razmutiti žumanca, šecer i gustin, pa dodati u mleko kada provri. Ukuvati cvrst fil i ostaviti da se ohladi. Margarine umutiti, pa dodati ohlaen fil i sjediniti.

U odgovarajucu šerpu sipati vodu, šecer i jagode i kuvati 10 minuta. Gustin razmutiti u malo vode, pa dodati jagodama i ukuvati. Ostaviti da se malo prohladi. Mora se mlak naneti na tortu.

Na prvu koru naneti žuti fil, pa preko njega mlak fil od jagoda i preko opet žuti fil. Staviti koru i premazati je šlagom. Ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet