Simka torta (2)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**jaja
- **2**kisele pavlake
- **800 g**krem šlaga
- **500 g**šecera
- **2**simka cokolade sa jagodom
- **300 g**mlevene plazme
- **3-4 kašike**sirceta
- **po potrebi**kisela voda

Priprema

Kora: Umutiti 15 belanacasa 500 g šecera i 4 kašike sirceta. Peci koru 1,5 h na 100 stepeni (kao za puslicu). 600 g šlaga umutiti sa 450 ml kisele vode. Kada umutimo dodamo 2 kisele pavlake i izmešati kašikom. Podeliti na 2 dela. U prvi deo dodati mlevenu plazmu, a u drugi deo rendanu simka cokoladu. Redati kora-fil sa plazmom-fil sa cokoladom. Odozgo umutiti 200 g šlaga i ukrasiti tortu.

Savet

Da ne bi pekli koru i da ne bi bacali žumanca, možete kupiti gotove kore za puslicu tortu, Ima da se kupi samo 1 kora, a ima i 2 u pakovanju. Ništa ne kvari ako se stavi još jedna kora izmeu filova. Prijatno! :)