

## Starinska žuta torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Za koru:

- 6 jaja
- 6 **kašika** šecera
- 6 **kašika** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

### Za fil:

- 7 žumanaca
- 2 **kesice** vanilin šecera
- 5 **kašika** šecera
- 250 g margarina ili maslaca
- 100 g **Menaž** čokolade

### Za dekoraciju:

- 7 belanaca
- 15 **kašika** šecera
- 1/2 dl vode
- šakatrešnji ili višnji

## Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u namazan pleh i peći (piškote

možete peci pojedinačno). Proverite cackalicom da li je piškota pecena. Pecenu piškotu izvadite iz rerne i kada se ohladi presecite, tako da dobijete tri kore. Fil: Žumanca izmutite sa šećerom, vanilin šećerom i kuvajte na pari da se zgusne. Ostavite da se ohladi. U ohlaena žumanca dodajte omekšali margarin i mutite. Dodajte otopljenu čokoladu i još malo mutite. Filujte tortu pripremljenim filom. Belanca izmutite sa 7 kašika šećera. U sud sipajte preostali šećer i vodu pustite da provri da se malo zgusne. Pažljivo kuvani sirup od šećera sipajte u umucena belanca, sve muteci da smesa bude čvrsta. Premažite tortu umucenom smesom od belanaca i dekorišite sa trešnjama.

## **Savet**