

Socna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kašika ulja
- 2 kašike mlevenih oraha
- 1 pakovanje piškota

Za fil I:

- 1 l gustog soka od višanja i jagoda
- 4 kesice pudinga od čokolade
- 5 žumanaca
- 1 margarin
- 250 g šecera u prahu
- 100 g čokolade za kuvanje

Za fil II:

- 500 g šlag krema
- 400 ml kisele vode

Za glazuru:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **maloulja**

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer ulje, bašno i orahe.

Dobro varjacom izmešati pa peci koru u zagrejanoj rerni na 180 C.

U sok od višanja skuvati pudinge po uputstvu.

Pri kraju kuvanja dodati cokoladu, izmšati i ostaviti da se hladi.

Umutiti penasto margarin, dodati žumance i šecer u prahu pa sjediniti sa prethodno ohlaenim pudingom.

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Zatim reati sledecim redom: kora - fil I - fil II - piškote - fil I - fil II - glazura.

Savet