

## **Mermer torta**



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 10 belanaca
- 500 g šecera u prahu
- 1 kašika sirceta

#### **Fil:**

- 10 žumanaca
- 500 ml mleka
- 250 g maslaca
- 4 kašike gustina
- šecera po ukusu
- 2 kesice šlaga

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst sneg i dodati 500 grama šecera u prahu i 1 kašiku sirceta. Sušiti koru u vecem plehu na 150°C a prethodno rernu ugrijati na 250°C.

Umutiti 10 žumanaca sa šecerom i gustinom te skuvati gust krem u pola litra mleka. U ohlažen krem dodati umucen maslac.

Filovati: kora - fil - umucen šlag.