

Grof torta



težina: **tesko**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **230** min

Sastojci

Za puslice (x3):

- 3 belanceta
- 120 g šecera
- 1 kašičica sirčeta

Fil:

- 12 žumanaca
- 250 g šecera u prahu
- 350 g margarina
- 250 g čokolade
- 3 belanceta

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga

Priprema

Puslice: Belanca cvrsto umutiti, dodati šećer i sirce, pa mutiti dok se šećer ne rastopi. Od jedne mere treba da ispadne 9 puslica koje se re?aju u podmazan pleh i peku sat vremena na temperaturi 130-150 stepeni. Postupak ponoviti 3 puta.

Fil: Žumanca i šećer kuvati na pari 20 minuta uz često miješanje mikserom. Zatim, dodati margarin i čokoladu i kuvati još par minuta. Kada se fil ohladi pomešati ga sa čvrsto ulupanim belancima.

Na tacnu porezati puslice pa premazati filom i postupak ponavljati sve dok imate materijala. Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i ukasiti tortu po želji.

Savet

Torta je veoma ukusna. Malo duže se sprema ali se trud isplati. :)