

## Švargla torta



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 13 jaja
- 300 g mlevenih oraha
- 300 g cokolade
- 250 g margarina
- 500 ml mleka
- 200 g šlaga
- 400 g šecera
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 120 ml mleka za šlag

### Priprema

Kora: umuti 10 belanca sa 10 kašika šecera, dodati 10 žumanaca i 10 kašika brašna. Ispeci koru pa kad se ohladi iscepkej koru na komadice i stavi u vaglicu.

Preko kore sipati 300 g oraha.

U 500 ml mleka sipati 400 gr šecera i stavi da provri. Posebno umutiti 3 žumanca i 3 kašike brašna pa sipati u mleko dok je još vruce. Dodati margarin i cokoladu pa mlak fil sipati u vanglicu i sve izmešati da se sjedini.

Formirati tortu i premazati šlagom.

Prijatno.