

# **Torta Sandrina carolija**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikabrašna

### **Za fil:**

- **5**jaja
- **10** kašikašecera
- **200** gmargarina
- **100** gcokolade
- **5** kašikaprah šecera

### **Za fil II:**

- po potrebimarmelada od višanja

### **Za glazuru:**

- **150** gcokolade
- **30** gmargarina
- **1**jaje

## **Za ukrašavanje:**

- **1 kesica** šлага
- **malomleka**

## **Ostalo:**

- **po potrebim** leko

## **Priprema**

U ciniji ulupati belanca sa šecerom, dodati žumanca i polako umešati brašno. Od dobijene kolicine ispeci 7 tankih korica precnika 26cm.

Umutiti žumanca sa šecerom i kuvati na pari. Kad je gotovo umešati cokoladu. Sjediniti dobro. Ostaviti da se ohladi. U posudi umutiti margarin sa prah šecerom i dodavati kašiku po kašiku fila. Dobro sjediniti fil.

Na tacnu staviti koru, malo je naprskati mlekom i premazati filom. Staviti drugu koru isto je poprskati mlekom i namazati filom. Staviti trecu koru i premazati marmeladom od višanja. Staviti cetvrtu koru poprskati je mlekom i premazati filom. Isto uraditi sa petom, a šestu koru premazati marmeladom od višanja. Sedmu koru poprskati mlekom i premazati filom kao i ivicu torte. Staviti na hladno da se torta stegne.

Izlomiti cokoladu u ciniji i dodati margarin. Istopiti da bude tecno. Ulići jaje i mikserom mutiti dok je na ringli. Sipati preko torte i poravnati. Vratiti u frižider da se glazura stegne.

Umutiti šlag sa malo mleka i ukrasiti tortu.

## **Savet**