

Šuškava torta (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **400** g šecera
- **1** kašicica sirceta

Za fil:

- **10** žumanaca
- **500** ml mleka
- **3** kašike brašna
- **8** kašika šecera
- **200** g cokolade
- **100** g margarina
- **400** g šлага
- **250** g margarina

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, dodati kašicicu sirceta. U veliku tepsiju od šporeta staviti pak papir, a preko njega sipati izmucena belanca. Staviti u zagrejanu rernu na 130 stepeni da se suši 60 minuta.

Kada je kora gotova, izvaditi je iz tepsije i kada se malo prohladi preseci je na tri dela po dužini. Istopiti cokoladu sa 100 g margarina pa prelitи preko kore. Ostaviti da se cokolada malo stegne.

Staviti mleko da se kuva. Mikserom izmutiti žumanca, šecer i brašno pa ukuvati u mleko. Kada je fil skuvan ostaviti da se ohladi.

Ohlaen fil izmutiti sa jednim margarinom. Izmutiti 200 g šлага sa 350 ml vode. Filovati tortu sledecim redom. Prvo jednu koru preko glazure od cokolade namazati žutim filom, pa preko njega namazati šlag. Onda staviti drugu koru, pa opet ponoviti postupak. Fil, šlag pa opet kora, fil i na kraju izmutiti preostalih 200 g šлага...

... namazati celu tortu i ukrasiti je po želji.

Kada se torta dobro ohladi i stegne poslužiti je.

Savet