

Šušlava torta (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

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

Priprema

Izmotiti belanca sa šecerom, dodati kašičicu 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 preseći je na tri dela po dužini. Istopiti cokoladu sa 100 g margarina pa preliti preko kore. Ostaviti da se cokolada malo stegne.

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

Ohla?en fil izmutiti sa jednim margarinom. Izmutiti 200 g šlaga 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 šlaga...

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

Kada se torta dobro ohladi i stegne poslužiti je.

Savet