

# Šuška torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za koru (x2):

- 7 belanaca
- 14 kašika šecera
- 1/2 limuna - sok

### Za fil:

- 14 žumanaca
- 14 kašika šecera
- 250 g margarina
- 800 g malina
- 300 g krem šlaga
- 300 ml kisele vode

## Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Kad se dobro umuti postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera neprekidno muteci. Kad se šecer otopi dodati isce?en sok od pola limuna. Isipati smesu u pleh koga ste obložili parom za pečenje i peći. Zagrejati rernu na najjace pa kad se ubaci kora smanjiti T na 150 C i sušiti 120 minuta. Na isti nacin napraviti još jednu identicnu koru. Žumanca i šecer umutite penasto pa skuvajte fil na pari. Kad se ohladi spojiti ga sa umucenim margarinom. Krem šlag umutiti sa kiselom vodom.

Finalni postupak: kora, žuti fil, maline, šlag, kora, žuti fil, maline, šlag. Dekorirati po želji. Prijatno.

## **Savet**

Recept dobila pre 23 god, ali još uvek nije izgubio na popularnosti i užitku!