

Švargla torta (2)



Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 5 kašike šecera
- 5 kašike brašna

Fil:

- 1 l mleka
- 250 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 2 kašike gustina
- 1 margarin
- 200 g piškota
- 200 g plazme
- 200 g seckanih oraha
- 200 g žele bombona
- 200 g cokoladnih bananica

Ukrašavanje:

- šlag

Priprema

Umutiti jaja, dodati šecer, nastaviti sa mucenjem, dodati brašno i polako izmešati sa varjacom.

Peci na 200 c. u podmazanom i brašnom, posutim plehom.

U 1 l mleka dodati 250 g šecera, staviti da prokljuca, pa ukuvati puding od vanile i gustin.

Kada se fil ohladi, umutiti 1 margarin i dodati iseckane piškote, plazmu, orahe, žele bombone i bananice.

Tortu ukrasiti sa šlagom i oblikovati po želji.