

Grofica torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 400 g cokolade
- 400 g šecera u prahu
- 2 margarina
- 5 vanilice
- 400 g šlaga
- 1 limun
- mleko za šlag
- 2 pakovanja puslica od 200g

Priprema

Napraviti i ispeci 2 patišpanja od po 5 belanaca, 5 kašike šecera, 5 kašike brašna i malo narendane limunove kore.

Fil: Pomešati 10 žumanca sa 100 g šecera i skuvati na pari, zatim tu dodati cokoladu i margarin koji je prethodno izmucen sa šecerom u prahu. Dodati vanilice. Fil lepo izmešati i malo ukuvati.

Redjati ovim redom: patišpanj beli, pa fil, puslice, fil, pa drugi patišpanj, fil.

Tortu odozgo ukrasiti šlagom.

Napomena: Listove možete poprskati šerbetom koji je spremljen od malo vode, šecera i iscedjenog limunovog soka. Prijatno!