

## Šušlava torta (4)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **18**jaja
- **1.2 kg**šecera
- **3 kašike**sirceta
- **500 g**margarina
- **200 g**mlevenih lešnika
- **500 ml**slatke pavlake

## Priprema

Umutimo 6 belanaca u cvrst sam postepeno dodavajuci 300 gr šecera. Pred kraj mucenja sipamo kašiku sirceta. Tepsiju obložimo papirom za pecenje i izlijemo u nju smesu za koru. Poravnamo i susimo na 100C oko sat vremena. Na isti nacin spremimo još dve kore.

Umutimo 18 žumanaca sa 300 g šecera i kuvati na pari neprekidno mešajuci dok ne zgusne. Margarin penasto umutiti pa sjediniti sa ohlaenim filom od žumanaca i izmiksati. Na kraju umešati mlevene lešnike. Slatku pavlaku izmiksamo.

Prvu koru premažemo trecinom fila sa lešnjacima i preko stavimo trecinu slatke pavlake.

Preklopimo drugom korom, postupak filovanja ponovimo još dva puta.

Filovanu tortu ukrasimo po želji i služimo.

## Savet

Umeto slatke pavlake može se koristiti i šlag.