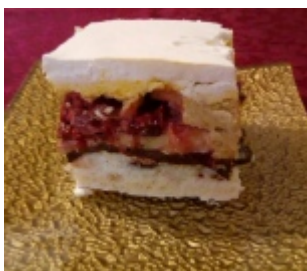


# Šušlava vocna torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Kora:

- **6** belanaca
- **24 kašikešecera**
- **1 kašikasirceta**

### Glazura:

- **200 g** cokolade
- **50 g** margarina

### Fil I:

- **300 g** plazme
- **300 g** kisele pavlake
- **100 g** šećer u prahu
- **1 šoljica** soka od pomorandže
- **400 g** voca (šumske jagode, malina, višnja, ribizle) po želji

### Fil II:

- **6** žumanaca
- **12 kašikašecera**
- **150 g** margarina

## **Dekoracija:**

- **400 g** krem šlaga

## **Priprema**

Kora: Umutiti belanca i šećer. Kada se dobro umuti dodati kašiku sirceta, sušiti koru 3 sata na 100 stepeni. Preko kore staviti glazuru od čokolade i sačekati da se stegne.

Fil I: Izmešati plazmu pavlaku i šećer u prahu i režiati preko glazure, zatim dodati voće.

Fil II: Skuvati na pari žumanca i šećer u hladno dodati ubutani margarin i to staviti preko plazme i voća.

Umutiti krem šlag i dekorisati po želji.

## **Savet**

Možete i kupiti gotovu šukavac koru.