

Šuškava vočna 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 voća (šumske jagode, malina, višnja, ribizle) po želji

Fil II:

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

Dekoracija:

- **400 g** krem šлага

Preparacija

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

Fil I: Izmešati plazmu pavlaku i šecer u prahu i reati preko glazure, zatim dodati voce.

Fil II: Skuvati na pari žumanca i šecer u hladno dodati ubutan margarin i to staviti preko plazme i voca.

Umutiti krem šlag i dekorisati po želji.

Savet

Možete i kupiti godtovu šukavac koru.