

Šuška torta



Sastojci

Kore:

- 10 belanaca
- 800 g šecera
- 2 kašike sirceta (ili liminovog soka)

Fil:

- 2 margarina
- 500 g šecera u prahu
- 400 g cokolade
- 10 žumanaca

Za ukrašavanje:

- šlag po želji

Priprema

Kore: Ulupati 5 belanaca sa 400 g šecera i 1 kašikom sirceta. Sipati u tepsiju obloženu papirom. Sušiti 1,5 sat na 150 C. Osušiti dve ovakve kore.

Fil: 10 žumanaca i 250 g šecera, skuvati na pari, pa dodati otopljenu cokoladu.

Posebno umutiti 2 margarina penasto sa 250 g šecera u prahu.

Kada se žumanca ohlade, spojiti ova dva fila i filovati tortu.

Ukrasiti šlagom po želji.