

Torta sa šampitama



Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 100 g kokosovog brašna

Za fil:

- 8 žumanaca
- 250 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 300 g cokolade za kuvanje
- 3 belanca
- 6 kašika šecera
- 2 kutije kupovnih šampita
- 2 šlaga

Priprema

Kora: 5 belanaca izmutiti sa 10 kašika šecera. Dodati 100 g kokosa i ispeci koru.

Fil: 8 žumanaca umutiti sa 250 g šecera u prahu, dodati 250 g margarina i 300 g otopljene cokolade za kuvanje.

3 belanca umutiti sa 6 kašika šecera i lagano dodati u cokoladni fil.

Umutiti šlag.

Filovati: Kora, sloj fila, porežati šampite, preko njih drugi sloj fila i na kraju šlag.

Ukrasiti po želji.