

Eurokrem torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 450 g šecera
- 450 g mlevenih oraha
- 200 g cokolade za kuvanje
- 1 margarin
- 200 g eurokrema
- 300 g šlaga

Priprema

Umutiti po 5 belanaca, 150 g šecera i 150 g mlevenih oraha. Peci 3 ovakve kore.

15 žumanaca umutiti sa 150 g šecera. Kada se umuti staviti ga da se kuva na pari. Kada se skuva, dodati 200 g cokolade.

Kada se fil ohladi dodati 1 margarin, izmiksirati i dodati 200 g eurokrema.

Posebno umutiti 300 g šlaga, dodati u fil 2-3 pune kašike šlaga i filovati, kora, fil, šlag. Prijatno!