

## *Snežna torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 belanaca
- 4 dl šlaga
- 120 g šecera u prahu
- 100 g šecera
- 25 g cokolade za kvanje
- 1 kašika brašna
- 20 g maslaca
- so
- 2 kašike likera po izboru

### **Priprema**

Ulupati sneg od belanaca sa malo soli. Dodati šecer u prahu i 50 g šecera uz neprestano mešanje.

Posudu za pecenje premazati maslacem i posuti brašnom, sipati polovinu smese od belanaca i peci sat i po na blagoj temperaturi. Isto uraditi sa drugom polovinom smese. Ulupati pavlaku i dodati šecer.

Gornju površinu testa preliti likerom, odozgo staviti šlag, preklopiti drugom polovinom testa i nju takođe odozgo preliti likerom.

Ukrasiti rendanom cokoladom.