# *Švargla torta (3)*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Kora:**

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna

**Natapanje:**

- **200 g**mlevenih oraha
- sok od pomorandže

**Fil:**

- **3**žumanceta
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **500 ml**mleka
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina

**Ukras:**

- **200 g**šlaga

## Priprema

Posebno umutiti belanca. Žumanca mutiti sa šecerom, dodati brašno i umucena belanca. Sve sjediniti i ispeci patišpanj. Kada je kora pecena iskidati na sitne komadice i pomešati sa orasima koji su bili potopljeni u soku. Umutiti žumanca i brašno pa sipati u kljucalo mleko u koje je stavljen šecer i skuvati gust krem. Kad je fil skuvan umešati cokoladu i ohladiti pa sjediniti sa predhodno umucenim margarinom i patišpanjom i formirati tortu po želji i obliku. Celu tortu premazati sa 200 g šlaga.

## Savet