

Simka torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kore:

- **4**belanceta
- **4** kašike šecera
- **3** kašike rendane cokolade
- **1**žumance
- **1** kašika brašna
- malopraška za pecivo

Fil:

- **7** dl mleka
- **250** g šecera
- **9** žumanaca
- **6** kašika gustina
- **200** g simke cokolade od jagode
- **1** margarin
- **3** krem šлага od vanile

Priprema

Kora: Umutiti 4 belanceta, 4 kašike šecera, 3 kašike rendane cokolade, 1 žumance i 1 kašika brašna. Tri kore ispeci na 180 stepeni. (treba 100 g cokolade za kuvanje) to je za kore.

Fil: 7 dl mleka, 250 g šecera, 9 žumanaca i 6 kašika gustina zakuvati u mleku. Pred kraj kuvanja dodati 200 g

simke od jagode. Kad se ohladi dodati jedan margarin. Gotov fil. Tri krem šлага od vanile posebno umutiti.

Filovanje: Kora - Fil - Krem šlag - Kora - Fil - Krem šlag - Kora - Šlag.

Savet