

Karamel krem torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Piškota:

- 6 žumanca
- 6 kašika šećera
- 6 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 300 g mljevene plazme
- 50 g margarina
- 1 umućen šlag
- 50 g kokosovog brašna
- 100 g grendane čokolade

Krem:

- 6 belanaca
- 4 kašike šećera u prahu

Priprema

Uobicajeno umutiti piškotu i ispeci. Ostaviti da se hladi. Za fil pomešati sve sastojke, da se dobije homogena masa, pa premazati piškotu. Umutiti cvrst sneg od belanaca i šecera u prahu, pa u tankom mlazu sipati 2 kašike karamelizovanog šecera. Ujednaciti masu, pa premazati tortu.

Savet