

Karamel krem torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Piškota:

- **6**žumanca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Fil:

- **300** gmljevene plazme
- **50** gmargarina
- **1**umucen šlag
- **50** gkokosovog brašna
- **100** grendane cokolade

Krem:

- **6**belanaca
- **4** kašikešecera u prahu

Priprema

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

Savet