



Výborná a rýchla torta, prekvapte svojho oslávenca

.

//

.

### Suroviny:

Cesto: 6 žĺtkov, 15 dg práškového cukru, 2 lyžice rumu, 15 dg pomletých orechov, 3 lyžice preosiatej strúhanky, pol prášku do pečiva, sneh z 6 bielkov

Plnka: 2 šľahačky, 5 lyžíc práškového cukru, 2 lyžice kakaa

### Postup :

Vymiešame žĺtky s cukrom, rumom, orechami, strúhankou a práškom do pečiva. Ušľaháme tuhý

sneh z bielkov a jemne ho varechou vmiešame do vymiešanej hmoty. Na dno tortovej formy dáme papier na pečenie, nalejeme a upečieme. Vychladnutý korpus otočíme. Deň vopred uvaríme šľahačku s cukrom a kakaom vychladnuté dáme do chladničky. Na druhý deň vymiešame dotuha. Navrstvíme na korpus a na vrch nastrúhame várovú čokoládu. Dáme do chladničky dobre vychladiť.



//