

Rabin torta (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je_

- **375 g**margarina
- **350 g**šecera u prahu
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**mljevenog keksa
- **12**jaja

Dekoracija:

- **500 ml**slatke pavlake ili šlaga

Priprema

Umutiti 1,5 margarin sa šećerom u prahu, pa dodati žumanca, istopljenu cokoladu i mljeveni keks i sve dobro umutiti. Posebno umutiti bjelanca i dodati smjesi. Dobro sjediniti.

2/3 smjese ispeci kao koru, a ostatak 1/3 ostaviti kao fil. Koru peci na 170 C oko 50 minuta.

Pecenu koru ohladiti i filovati sa ostatkom fila. Dekorirati sa umućenim šlagom ili slatkom pavlakom. Staviti u frižider da se stegne. Prijatno!

Savet