

## ***Keti torta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **200 g** šećer u prahu
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **300 g** mlevenog posnog keksa
- **6** jajeta
- **12 kašika** šećera
- **500 g** šlaga
- **1 kg** keksa zlatni pek kakao

## **Priprema**

Penasto umutiti 250 g margarina sa 200 g šećera u prahu, u to dodati 200 g otopljene ohladjene čokolade i 300 g mlevenog posnog keksa.

Umutiti sneg od 6 belanaca, dodati 6 kašika šećera. Umutiti i 6 žumanaca sa 6 kašika šećera i polako dodavati sneg od belanaca. Sjediniti ove dve smese, mešajući ih varjačom.

Umutiti 500 g šlaga sa vodom.

Reati na tacnu keks namocen u mleko, fil. Šlag i sve tako dok ima materijala.

**Savet**