

Torta od 2 jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 13 kašika brašna
- 2 praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Za fil:

- 1 margarin
- 100 g čokolade
- 400 g mlevenih oraha
- 200 g mlevene plazme
- 1 mleka
- 200 g šecera

Priprema

Umutiti jaja i šecer pa dodati ostale sastojke za koru. Peci dve kore.

Mleko i šećer staviti da provri. U provrelo mleko staviti margarin i čokoladu i ostaviti na tihoj vatri dok se skroz ne otopi. Dodati i orahe i keks. Ostaviti da se potpuno ohladi. Kore premazati filom i završiti filom. Tortu staviti u zamrzivač i izvaditi sledećeg dana.

Savet