Milka torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- **500 g**mlevene plazme
- **300 g**celer plazme
- **12**jaja
- **500 g**margarina
- **200 g**mlecne milka cokolade
- **200 g**bele milka cokolade
- **6 kašika**šecera u prahu
- **300 ml**slatke pavlake
- **200 g**šecere u prahu

Priprema

I fil: Prvo se muti 6 belanca sa 100 g šeccra i doda se 250 g mlevenog plazma keksa. Posebno se muti 6 žumanca sa 3 kašike šecera i sjedini se sa 250 g margarina. Sve se sjedini i doda se 200 g otopljene mlecne cokolade.

II fil: uraditi sve isto kao i za prvi fil, samo ovde staviti 200 g istopljene bele cokolade.

Plazma keks umociti u mlako mleko i poreati na tacnu. Zatim premazati belim filom, pa zatim crnim filom i na kraju završiti sa umucenom slatkom pavlakom i ukrasiti po želji.

Savet