

Markiza na moj nacin



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** diple kutijepiškota
- **6**jaja
- **250** gmargarina
- **230** gšecera u prahu
- **200** gcokolade
- **2** kašikenes kvika
- **2** dl mleka
- **2** kašikenes kafe

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg. U poseban sud umutiti margarin sa šecerom i dodati mu žumanca, otopljenu cokoladu na pari i dodati nes kvik, zatim sve sjediniti sa belancima. Duboku cetvrtastu posudu obložiti folijom i na dnu reati piškote umocene u nes kafu, razmucenu sa mleko. Tako obložiti i ivice posude, pa premazati filom. Ponoviti postupak sa piškotama, pa premazati ostatkom fila, pa na kraju zatvoriti redom piškota. Tortu staviti u frižider, da bi upile piškote na 4 h pa u zamrzivac da prenoci. Sutradan tortu preruciti na tacnu, skinuti joj foliju i premazati šlagom.

Savet