

## **okoladna kasato torta**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 velike kutije od 210 g piškota**
- **500 g cokolade za kuhanje**
- **250 g margarina**
- **8 jaja**
- **2,5 dl mlijeka**
- **150 g šećera u prahu**
- **100 g kristal šećera**

### **Priprema**

Priprema: U posudu umutiti margarin, šećer u prahu, dodati jaja (samo žumance) i dodati cokoladu, koju smo prethodno rastopili na pari. U drugu posudu potreбno umutiti cvrst snijeg od bjelanca i kristal šećera. Umucena bjelanca sjediniti sa cokoladnim filom i mješati lagano, dok se ne dobije homogena smjesa. U malo dublju tepsiju ramo piškote, koje smo prethodno umocili u mlako mlijeko (ja obično stavim dva reda piškota). Na naslagane piškote sipamo fil, a zatim preko ponovo reamo piškote, natopljene u mlijeko. Preko ponovo ide fil i po želji možete ukrasiti šlagom. Staviti je u frižider da se malo stegne, a poslije rezati po želji.

### **Savet**

Najbolje je da stoji preko noi u frižideru da bi sve došlo na svoje mjesto :)