

Jež torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krema:

- **250 g**margarina
- **200 g**šecera
- **4** jajeta
- **70 g**cokolada za kuvanje
- **maloruma**
- Za podlogu:
- **22 kom.**piškota
- **200 ml**mleka
- Za ukrasavanje:
- **50 g**mlevenog badema
- **50 g**na pola secenog badema
- komadici cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i na pari kuvati dok se ne zgusne, dodati cokoladu. Ostaviti da se fil ohladi. Margarin umutiti i dodati u krem i sve zajedmo još malo mutiti. Piškote malo namociti u mlako mleko u koji se dodalo malo ruma. Pa ih slagati u oblik ježa. Svaki red piškota premazati filom, i na kraju celog ježa premazati filom. Posuti ga mlevenim bademom i ukrasiti bodljama, a oci i nosic od cokolade.

Savet