

Kasato torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** piškote
- 4 jajeta
- **250 g** prah šecera
- **150 g** cokolade
- **250 g** margarina
- **200 g** šlag krema

Priprema

Margarin umutiti sa 50 g prah šecera, zatim dodati otopljenu cokoladu i žumanca. Umutiti 4 belanca sa 200 g prah šecera i to dodati prethodnoj masi. Lagano promešati.

U okrugli kalup za tortu staviti najlon i reati piškote po dnu posude i uspravno po zidovima suda. Piškote prethodno natopiti sirupom sa dodatkom ruma.

Gotovu tortu ostaviti u frizider 3-4 sata. Okrenuti je na tanjir i dekorisati po želji. Prijatno!

Savet