Torta sa puslicama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**keksa - plazma
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **250 g**margarina
- **4**jajeta
- **50 g**šecera
- **50 ml**mlijeka
- **200 g**puslica
- **2 kesice**šlag pjene

Priprema

Keks samljeti, zatim od 250 grama margarina odrezati dvije tanje snite i dodati u mljeveni keks. Dodati i 50 ml toplog mlijeka, zamjesiti tvrdo tijesto. Zatim ga rasporediti u kalup za torte debljine po želji.

Odvojiti žumanca od bjelanca. Žumanca sa šecerom mutiti na pari dok se šecer istopi. Kada se istopio dodati otopljenu cokoladu sve izmješati i zatim postepeno dodavati margarin uz stalno mješanje da se sve sjedini. Smjesu skinuti sa pare i staviti u hladnjak da se malo stegne.

Kada se smjesa malo stegla premazati tijesto u kalupu za tortu. Poreati puslice i preliti ostatkom fila. Zatim staviti u hladnjak da se hladi dok pripremimo šlag pjene.

Šlag pjene umutiti po upustvu sa vrecice. Premazati tortu. Dekorisati po želji. Ostaviti u hladnjak da se malo ohladi. Zatim je isjeci u porcije, servirati u tacni i služiti uz šalicu kafe. Prijatno!

Savet