

Markiza torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kutije** piškota (duple piškote)
- **250 g** margarina ili putera
- **200 g** šećera u prahu
- **250 g** **Menaž** čokolade
- **6** jaja
- **1 kašika** rum (za fil)
- **2 kašika** rum i
- **2 dl** mleka (za umakanje piškota)
- **100 g** lešnika

Priprema

U šerpu od 2,5 l poreati piškote koje se umacu u mleko i rum. Cele idu po dnu šerpe, a pola sa strane (po ivici šerpe). Fil: Umutiti dobro margarin ili puter sa šećerom u prahu pa dodati 6 žumanaca jedno po jedno. Dodati zatim i kašiku rum i prepečen i samleven lešnik. Istopiti 250 g čokolade, pa vrelo dodati u umuceni fil. Umutiti belanca, pa varjacom sastaviti sa filom. Sipati dobro umuceni fil preko piškota. Po vrhu poreati još jedan deo piškota. Šerpu staviti u frižider da prenoci, a sutradan tortu izvrnuti na tacnu za tortu i dekorisati.

Savet

Jaja korostiti samo proverena i sveža. Ako niste sigurni u kvalitet jaja onda jaja umucena sa šećerom kuvati na pari, ohladiti fil pa sastaviti sa margarinom ili puterom i dodati čokoladu lešnike i rum....