

## **BB torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Korica:**

- **10**jaja
- **10** kašika šecera
- **10** kašikabrasna
- **1** kašikaulja

#### **Fil:**

- **500** gkeks
- 1margarin
- **250** gšecera u prahu
- **100** gMenaž cokolade
- sok od limuna

### **Priprema**

Umutiti jaja i šecer dodati brašno, prašak za pecivo i ulje i peci na 200 stepeti. Izvaditi i preliti sokom od limuna da bude baš natopljena.

Mleveni keks natopiti sokom od limuna i umutiti. Margarin i šecer u prahu umutiti i dodati filu od keksa. Zatim dodati rastopljenu cokoladu. Sve lepo sjediniti i staviti preko natopljene kore.

Odozgo ukrasiti šlagom po želji.

## **Savet**

Torta se brzo pravi i veoma je ukusna, prava poslastica za ove letnje dane uz limunadu :-). Prijatno! Ukrasiti po želji :-)