

BB torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korica:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brasna
- **1 kašika**ulja

Fil:

- **500 g**keks
- **1**margarin
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**Menaž **cokolade**
- sok od limuna

Priprema

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

Mleveni keks natopiti sokom od limuna i umutiti. Margarin i šećer u prahu umutiti i dodati filu od keksa. Zatim dodati rastopljenu čokoladu. 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 :-)