

Nepecena milka torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** celog petit keksa
- **po potrebi** sok od pomorandže (za umakanje keksa)

Za fil:

- **12** jaja
- **400 g** prah šećera
- **300 g** mlevene plazme
- **400 g** margarina
- **200 g** mlečne milka čokolade
- **200 g** bele milka čokolade

Za dekoraciju:

- **1/2** l šlatke pavlake

Priprema

Keks umakati u sok pa poreati na tacnu.

Odvojiti žumanca od belanaca, pa žumanca umutiti sa 200 g prah šećera i skuvati na pari.

Belanca umutiti u cvrst sneg sa preostalih 200 g prah šećera.

U sneg od belanaca dodati mlevenu plazmu i promešati varjacom da se sjedini.

Margarin umutiti penasto i sjediniti ga sa žumancima.

Smesu od margarina i žumanaca sjediniti sa smesom od belanaca i plazme, pa sve dobro umutiti.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati na pari otopljenu mlečnu čokoladu.

U drugi deo dodati na pari otopljenu belu čokoladu.

Preko keksa naneti fil sa mlečnom čokoladom.

Zatim preko fila sa mlečnom čokoladom naneti fil sa belom čokoladom.

Umutiti slatku pavlaku i premazati tortu.

Savet