

Markiza (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** Menaž čokolade
- **10** jaja
- **250 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina za kolace
- **500 ml** slatke pavlake
- **2 velika pakovanja** piškota (proizvođač po izboru)
- **150 ml** mleka

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca ostaviti u frižideru. Žumanca izlupati sa 100 g šećera u prahu. Istopiti Menaž čokoladu. Margarin omekšati izlupati mikserom sa 100 g šećera i dodati istopljenu čokoladu. U izmucen krem od margarina i čokolade postepeno dodavati izlupani krem od žumanaca i šećera. Kada se sjedini u posebnoj posudi izlupati belanca sa 50 g šećera i dodavati drugoj smesi varjačom mešati postepeno. Na tacni postaviti okrugli kalup, umakati jako malo piškote u mleko i reati iznutra (po ivicama obruca uspravno) i dole. Sipati smesu u kalup i ostaviti 2 h u frižideru. Izlupati slatku pavlaku i sipati u kalup. Na kraju skinuti kalup i vezati ukrasnom mašnom nije obavezno, ali daje lep izgled ovoj preukusnoj torti.

Savet