

oko torta (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekeksa**
- **1 kesicacokoladnog pudinga**
- **4jajeta**
- **250 gmargarina**
- **150 gMenaž cokolade**
- **0,5 l mleka**
- **11 kašikašecera**
- **10 kašikacrne kafe**

Priprema

Skuvati puding sa mlekom (manje mleka nego što piše na uputsvu, da ne bude tecan). Žumanca sa 4 kašike šecera skuvati na pari dodati cokoladu. Belanca sa 4 kašike šecera izmutiti na penu (sneg), i posebno umutiti margarin.

I posle u ciniju gde je margarin, stavljati po kašiku pudinga, kašiku belanca i kašiku žumanca i tako redom dok sve ne sjedinite. Mutiti mikserom na najmanjoj brzini.

Keks umakati u ohlaenu crnu kafu i reati na tacnu, pa fil, pa opet keks umociti, reati sve dok se ne utroši fil. Poslednje ide fil i dekoracija, može rendanom cokoladom, crna bela, mrvicama :)

Savet