

Mini koko markiza



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g** piškota
- **200 ml**jake crne kafe
- **150 g**margarina
- 4 jajeta
- **125 g**šecera
- **150 g**Menaž čokolade
- **po želji**beli i čokoladni šlag
- **po želji**čokoladne bombonice
- **po želji**perlice za torte i kolace

Priprema

Manju šerpicu obložiti providnom prijanjajućom folijom. Kafu skuvati na uobičajen način, sačekati da se malo prohladi, pa procediti kroz cediljku ili gazu. Piškote umakati u proceenu kafu i reati ih tako da prekriju dno i stranice obložene šerpe.

Jaja penasto umutiti, dodati im šećer, pa nastaviti sa mucenjem. Kada je smesa lepo umucena, skuvati je na pari.

Skloniti sa vatre i umešati čokoladu. Mešati dok se čokolada sasvim ne otopi i ne sjedini sa jajima.

Prekriti smesu providnom folijom i sačekati da se ohladi. Magrarin penasto umutiti, pa mu dodavati kašiku po kašiku čokoladnog fila. Kada je fil lepo umucen, presuti ga u šerpicu sa piškotama i lepo poravnati.

Zatim šerpicu sa markizom odložiti u zamrzivac na sat-dva. Nakon tog perioda, uz pomoc folije, torticu pažljivo izvuci iz šerpice i staviti na veci tanjir ili tacnu za serviranje.

Beli i cokoladni šlag umutiti, pa uz pomoc poslasticarskog džaka naizmenicno istiskivati i praviti ukrase po želji. Ukrasiti cokoladnim bombonicama i perlicama po Vašoj želji i ukusu. Odložiti u frižider na nekoliko sati, a zatim seci i služiti.

Savet