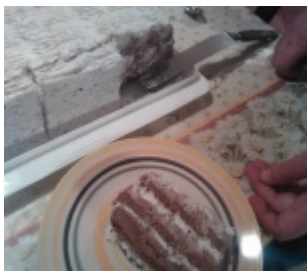


Miloševa torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1,5margarin
- 250 gšecera
- 8 jaja
- 500 gcokolade za kuvanje
- 400 g šlaga
- 1 **pakovanj**egotovih vinncini kora
- 1 oreo keks

Priprema

Umutiti margarin penasto, zatim dodati 8 žumanaca.

okoladu staviti da se istopi pa sipati u magarin i žumanca i sve lepo umutiti.

Belanca umutiti sa 250 g šecera da bude penasto, pa dodati u margarin, žumanca i cokoladu

Šlag umutiti vodom, a posebno u blenderu usitniti oreo keks pa dodati u šlag.

Prvu koru namazati filom, pa šlagom, staviti drugu koru, opet fil, šlag i na kraju staviti trecu koru, premazati filom i šlagom.

Savet

Torta je jako lepa. Pravila sam je svom sinu za 13 roendan. Prbajte :-)