Taraba torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 mala pakovanja**piškota
- **250 g**margarina
- **250 g**prah šecera
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **7** jaja
- **200 g**šlaga

Priprema

Otopiti cokoladu, umutiti belanca. Margarin i šecer takoe penasto umutiti, dodati žumanca, omekšalu cokoladu i na kraju umešati kašiku po kašiku belanca. Mutiti da se dobije lep i gladak fil.

Manju tepsiju ili kalup precnika 24 cm obložiti folijom. Po dnu reati piškote namocene u mleku. Za obod piškote prelomiti na pola, umakati u mleko i reati tako što se svaka razlicito okrene kao taraba. Kad je sve lepo poreano sipati fil i ostaviti u frižider da se stegne, najbolje do sutradan.

Može da se stavi u friz na 2-3 sata ako je potrebno da brže bude gotova.

Izvaditi na tacnu, odstraniti foliju i ukrasiti šlagom samo odozgo. Po želji narendati cokoladu.

Savet

Brza i lako se napravi, a baš ukusna.