Markiza (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **200 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **2**vanil šecera
- **1 pakovanje**piškota
- mleko
- rum
- **2 dl**slatke pavlake
- **1**želatin

Priprema

okoladu otopite na pari. Želatinu pomešajte sa 5 kašika vode i ostavite da nabubri 10 minuta. Belanca odvojite od žumanaca i mutite da dobijete cvrst sneg, dodajte vanil šecer i malo po malo dodavajte celi šecer miksajuci i dalje. Miksajte dok se šecer skroz ne otopi, a sneg postane sjajan.

Margarin sobne temperature izmiksajte da postane penast. Dodajte mu jedan po jedan žumanjak miksajuci. Dodajte otopljenu cokoladu. Želatin zagrejte na najmanjoj vatri dok se ne otopi, pa je dodajte u cokoladnu smesu. Dobro izmiksajte. Kašikom lagano spojte sneg od belanaca i cokoladnu smesu. To radite polako da se mase sjedine.

Piškote narežite da budu malo višlje od kalupa (moj je bio 26 cm). Namocite ih u mleko i rum. Poredajte ih uokolo kalupa, manje ostatke stavite na dno kalupa. Nemojte ih natapati dugo, tek toliko da ih okrenete kroz mleko i rum. Na piškote izlijte kremu i ostavite u kalupu preko noci ili najmanje dva sata da se hladi u frižideru. Umutite slatku pavlaku i dekorisite po želji :)

Savet