

## **Grcka torta**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 milka cokolade od jagoda
- 2 milka bele cokolade
- 2 cokolade za kuvanje
- 200 g lešnika ili oraha
- 800 g šlaga
- 300 g plazma keksa
- 2 margarina
- 1 caša mleka
- 10 jaja
- 15 kašika šecera u prahu
- 10 kašika kristal šecera
- 1 kg petit ber keksa

## **Priprema**

I fil: umutiti 10 belanaca sa 10 kašika šecera kada je umuceno dodati samlevenu plazmu.

II fil: umutiti 10 žumanaca sa 15 kašika šecera u prahu dodati 2 umucena margarina.

Pomešati oba fila pa podeliti na tri jednaka dela.

U prvi staviti cokoladu od jagoda jednu otopljenu jednu rendanu ,u drugi staviti belu cokoladu jednu otopljenu jednu rendanu, u treci dodati seckane lešnike ili orahe.

Skuvati mleko sa 200 g cokolade za kuvanje. Keks umakati u toplu cokoladu, šlag umutiti sa kiselom vodom.

Redosled filovanja: keks - fil od jagoda - šlag - keks - fil od lešnika - šlag - fil od bele cokolade - keks - šlag.