

okoladna markiza torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 6 jaja
- 200 g čokolade
- 150 g plazme
- 100 g petit beure keksa
- 12 kašika šećera
- 2 dl mleka za umakanje

Priprema

Stranice kalupa za tortu obložite plazmom prethodno umocenom u mlako mleko. Na dno kalupa stavite petit keks koji ste takoe potopili u mleko.

Za fil penasto umutite margarin i šećer u prahu. Dodajte zatim jedno po jedno 6 žumanaca uz stalno mešanje.

okoladu otopite na ringli pa je sjedinite sa filom i dobro promešajte.

2 belanca ulupajte u cvrsti sneg pa dodajte i to.

Pripremljeni fil sipajte u kalup obložen keksom.

Krajeve plazma keksa izvan kalupa isecite i stavite preko fila.

Ostavite u frižideru da se rashladi. Za to vreme preostala 4 belanca dobro umutite na pari sa 12 kašika šecera pa time premažite tortu.

Savet