okoladna piškota torta

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 duplo pakovanje**piškota
- **4** jajeta
- **200 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **8**seckanih krem bananica
- **100 g**seckanih lešnika, badema ili oraha

Za natapanje piškota:

- **100 ml**mleka

Dekoracija:

- **100 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Priprema

Penasto umutiti margarin pa mu dodati prethodno otopljenu i prohlaenu cokoladu i 4 žumanceta, pa sve dobro umutiti. Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg i dodati u prethodnu smesu. Sjediniti varjacom, dodati seckane bananice, seckane lešnike, bademe ili orahe.

U kalup za cheesecake reati piškote prethodno umocene u mleko. Reati po stranicama kalupa (piškote koje se reaju po stranicama kalupa iseci da budu u visini kalupa) i na dno kalupa.

Naneti fil.

Pa zatim i odozgo poreati piškote prethodno umocene u mleko.

Tortu staviti preko noci u frižider da odstoji, pa je sutradan prevrnuti na tacnu.

Slatku pavlaku zagrejati na laganoj vatri, dodati cokoladu i mešati da se cokolada otopi, pa zatim preliti tortu. Staviti u frižider da se glazura stegne pa seci tortu na parcice željene velicine.

Savet