

Markiza torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** piškota
- 4šlag krema od čokolade
- **10** jaja
- **250 g** šećera u prahu
- **375 g** maslaca
- **300 g** čokolade
- **2 d** mleka
- **2 kašike** ruma

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. U žumanca umešati polovinu šećera u prahu, pa staviti na paru. Kuvati dva-tri minuta, pa dodati čokoladu za kuvanje izlomljenu na kockice. Izmešati da se sve sjedini i ostaviti da se ohladi. Hladan fil sjediniti sa maslacem. Belanca umutiti sa preostalim šećerom u cvrst šam, pa lagano sjediniti sa čokoladim filom.

Obruc od kalupa za torte, precnika 28 cm, staviti na tacnu, pa slagati piškote, koje prethodno umocimo u mleko pomešano sa rumom, samo sa jedne strane. Piškote složiti okolo i na dno kalupa.

Zatim izruciti polovinu fila, pa preostale piškote izlomiti i staviti preko.

Sipati preostali fil i poravnati.

Ostaviti u frižider da se stegne, pa premazati umućenim šlag kremom od čokolade.

Savet