Markiza sa piškotama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g piškota
- 200 g šecera u prahu
- 200 g cokolade
- 200 g maslaca
- 7 jaja
- cašicu ruma
- 3 kesice šlaga
- 3 kašike kristal-šecera

Priprema

Kristal šecer prokuvati sa cašom vode, skinuti sa štednjaka, ostaviti da se ohladi i dodati cašicu ruma. U ovu masu umakati piškote i reati ih u kalup za tortu po dnu i po ivicama.

Za nadev umutiti maslac sa šecerom u prahu, pa dodati jedno po jedno žumance, rastopljenu cokoladu i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Nadev prekriti piškotama i ostaviti u frižider da se torta stegne. Pre služenja tortu pažijivo izvaditi iz kalupa i ukrasiti ulupanim šlagom.