

Grof torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 350 g margarin
- 300 g šećer u prahu
- 6 jaja
- 6 kašika šećer kristal
- 2 vanilin šećera
- 300 g čokolade za kuvanje
- 2 pakovanja puslice
- 2 pakovanja piškote

Priprema

Umutiti 350 g margarina sa 300 g šećera u prahu, da bude penasto. Zatim dodati dva vanilin šećera, 6 žumanke i 300 g otopljene čokolade. To dobro umutiti. Zatim, u drugoj posudi umutiti 6 belanke sa 6 kašika šećera. Oba fila sjediniti i umutiti da se izjednače. Piškote utapati u mleko i reati na plato. Podeliti fil na dva dela. Dakle, piškote, fil, pa preko puslice, pa opet fil. Preko staviti šlag i ukasiti po želji.

Savet

Torta je preukusna. Za neiji ukus, možda je malo preslatka, te savetujem da se onda izbacii šećer kristal. Uživajte.