

Munchmallow tajna



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- 10jaja
- 10 kašikešecera
- 10 kašikebrašna

Fil:

- 200 mlmleka
- 250 gšecera
- 2 kašikebrašna
- 500 gmargarina
- 2-3 kašikeruma
- 30 komadaMunchmallow-a

Dekoracija

- 300 mlslatke pavlake
- 3 štanglecokolade
- 30 gmargarina

Priprema

Od 10 jaja, 10 kašika šecera i 10 kašika brašna ispecemo 2 piškote, velicine 35x25cm. U 200 ml mleka kuvamo 250 g šecera i 2 kašike brašna. Kad se fil ohladi dodamo 500 g margarina, penasto umutimo i na kraju dodamo

2-3 kašike ruma. Fil prepolovimo i namažemo na piškote. Na donju piškotu poreamo Munchmallow i drugu piškotu preklopimo preko nje. Umutimo slatku pavlaku i premažemo tortu. Otopimo cokoladu i margarin i ukasimo po slobodnom izboru.

Savet