

Mirjanina torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 24 kašike šecera
- 26 kašike brašna
- 26 kašike mleka
- 2 prašak za pecivo
- 500 g jaffe
- 1 margarin
- 1 mleka
- 200 g cokolade za kuvanje
- 1 šaka oraaha
- 2 šlaga
- badem
- cokolada u tubi

Priprema

Ispici dve kore od po: 2 jajeta, 12 kašika šecera, 13 kašika brašna, 13 kašika mleka i 1 prašaka za pecivo, isto to i za drugu koru. Kore prepoloviti na pola i redjati u dublju šerpu. Fil: skuvati mleko, dodati margarin, orahe i 200 g cokolade za kuvanje. Reati koru, jafu i prelevati skuvanim filom, sve to ponoviti do nestanka kore. Staviti nekoliko sati u frižider. Ukrasiti šlagom, jafom, bademima i cokoladom.

Savet