Grcka torta sa Kit Kat cokoladicama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **400 g**šecera
- **100 g**oraha
- **250 g**plazme
- **1 l**mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**lešnika
- **150 g**milka cokolade
- **140 g**gustina
- Kit Kat cokoladice

Priprema

Umutiti 2 kore od po 5 belanca sa 8 kašika šecera, 5 kašika oraha mlevenih, 5 kašika mlevene plazme i malo brašna. Peci u okruglom plehu. Fil skuvati mleko i odvojiti malo i tu razmuti gustin sa ostatkom šecera i skuvaj fil, kada se ohladi razmuti margarin i dodaj lomljenu plazmu, seckanu milku i seckan lešnik. Filuj kore i ukrasiti po želji. Ja sam je ukrasila Kit Kat cokoladicama i belom milkom.

Savet