

oko-torta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za tortu:

- **oko 400 gpti-ber keksa**
- **200 gmargarina**
- **250 gšecera u prahu**
- **3žumanceta**
- **300 gcokolade za kuvanje**
- **100 gželege-bombona**
- **1šlag krem**
- **malosoka po želji**

Priprema

Posudu obložiti folijom, pa slagati po dnu i ivicama keks umocen u sok.

Penasto umutiti margarin i šecer u prahu, dodati žumanca i cokoladu otopljenu sa malo ulja. Žele bombone iseckati i umešati u krem. Sipati preko keksa.

Odozgo poslagati još jedan sloj keksa umocen u sok. Ostaviti da se ohladi u frižideru, pa premazati šlagom. Posuti rendanom cokoladom.

Ohlaenu tortu seci na parcad.

Savet

Trebalo bi dobro rashladiti,ali ako nemate strpljenja....