

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
- **3**žumanceta
- **300** gcokolade za kuvanje
- **100** gžele-bombona
- **1**šlag 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....