

Milka torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- 500 g mlevene plazme
- 300 g celer plazme
- 12 jaja
- 500 g margarina
- 200 g mlečne milka čokolade
- 200 g bele milka čokolade
- 6 kašika šećera u prahu
- 300 ml slatke pavlake
- 200 g šećere u prahu

Priprema

I fil: Prvo se muti 6 belanca sa 100 g šećera i doda se 250 g mlevenog plazma keksa. Posebno se muti 6 žumanca sa 3 kašike šećera i sjedini se sa 250 g margarina. Sve se sjedini i doda se 200 g otopljene mlečne čokolade.

II fil: uraditi sve isto kao i za prvi fil, samo ovde staviti 200 g istopljene bele čokolade.

Plazma keks umociti u mlako mleko i poreati na tacnu. Zatim premazati belim filom, pa zatim crnim filom i na kraju završiti sa umućenom slatkom pavlakom i ukrasiti po želji.

Savet