

## Markiza na moj način



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2** diple kutijepiškota
- **6**jaja
- **250 g**margarina
- **230 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **2 kašik**enes kvika
- **2 dl**mleka
- **2 kašik**enes kafe

### Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg. U poseban sud umutiti margarin sa šecerom i dodati mu žumanca, otopljenu cokoladu na pari i dodati nes kvik, zatim sve sjediniti sa belancima. Duboku cetvrtastu posudu obložiti folijom i na dnu re?ati piškote umocene u nes kafu, razmucenu sa mleko. Tako obložiti i ivice posude, pa premazati filom. Ponoviti postupak sa piškotama, pa premazati ostatkom fila, pa na kraju zatvoriti redom piškota. Tortu staviti u frižider, da bi upile piškote na 4 h pa u zamrzivac da prenoci. Sutradan tortu preruciti na tacnu, skinuti joj foliju i premazati šlagom.

### Savet