

Jež torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kremu:

- 250 g margarina
- 200 g šećera
- 4 jajeta
- 70 g čokolade za kuvanje
- maloruma
- Za podlogu:
- 22 kom. piškota
- 200 ml mleka
- Za ukrašavanje:
- 50 g mlevenog badema
- 50 g na pola secenog badema
- komadici čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i na pari kuvati dok se ne zgusne, dodati čokoladu. Ostaviti da se fil ohladi. Margarin umutiti i dodati u krem i sve zajedno još malo mutiti. Piškote malo namočiti u mlako mleko u koji se dodalo malo ruma. Pa ih slagati u oblik ježa. Svaki red piškota premazati filom, i na kraju celog ježa premazati filom. Posuti ga mlevenim bademom i ukrasiti bodljama, a oči i nosić od čokolade.

Savet