

Markiza torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 7 jaja
- 300 g piškota
- 250 g šećera u prahu
- 200 g čokolade
- 100 g suvog grožđa
- 3 kašike šećera
- 2-3 kesice šlaga

Priprema

Dobro umutiti jedan margarin sa 250 grama šećera u prahu. Mutiti i dodavati jedno po jedno žumance. U dobijenu masu dodati 200 grama rastopljene čokolade, sneg od 7 belanaca i 100 grama seckanog suvog grožđa.

U posebnu posudu sipati 3 decilitra vode i 3 kašike šećera te pustiti da proključa. Ohladiti pa zatim umakati piškote i ređati u šerpu od 2 l prethodno obloženu alu-folijom. Piškote poređati po dnu šerpe, zatim okolo, pa nasuti sav fil i zatim ponovo red piškota. Tortu staviti u frižider da prenoci.

Sutradan, prevrnuti tortu na tacnu i premazati umućenim šlagom.