

## **Markiza (2)**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** Menaž cokolade
- **10** jaja
- **250 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina za kolace
- **500 ml** slatke pavlake
- **2 velika pakovanja** piškota (proizvoac po izboru)
- **150 ml** mleka

### **Priprema**

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca ostaviti u frižideru. Žumanca izlupati sa 100 g šecera u prahu. Istopiti Menaž cokoladu. Margarin omekšali izlupati mikserom sa 100 g šecera i dodati istopljenu cokoladu. U izmucen krem od margarina i cokolade postepeno dodavati izlupani krem od žumanaca i šecera. Kada se sjedini u posebnoj posudi izlupati belanca sa 50 g šecera i dodavati drugoj smesi varjacom mešati postepeno. Na tacni postaviti okrugli kalup, umakati kako malo piškote u mleko i reati iznutra (po ivicama obruca uspravno) i dole. Sipati smesu u kalup i ostaviti 2 h u frižideru. Izlupati slatkou pavlaku i sipati u kalup. Na kraju skinuti kalup i vezati ukrasnom mašnom nije obavezno, ali daje lep izgled ovoj preukusnoj torti.

### **Savet**