oko mus torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **500 gMenaž cokolade**
- **400 g**putera
- **400 g**prah šecera
- **10**jaja
- **500 g**šlaga
- **500 ml**mleka

Za koru:

- **5 pakovanja**piškota
- **500 ml**mleka

Priprema

Umutiti puter sa polovinom šecera u prahu, dodati jedno po jedno žumance, cokoladu otopljenju ali ne vrelu. U drugoj posudi umutiti dobro belanca i dodati ostatak šecera u prahu i sjediniti sa prvom masom. Kalup za torte (precnik 28 za ovu meru, a može i manji) obložiti kesama za zamrzivac, pa piškote umakati u toplo mleko i reati tako da se prekrije dno i napravi ograda po unutrašnjosti kalupa. Uliti celu masu od cokolade i putera, ukoliko vam ostane piškota poreati ih preko mase. Kalup staviti u zamrzivac da se sve stegne, na par sati. Kada se masa stegne, izvaditi je iz zamrzivaca i postaviti na poslužavnik. Umutiti šlag i dekorisati tortu. Meni je najlepše da ga samo sipam u okviru tarabe od piškota, ne stavljam ga preko... ali kako ko voli...I da, obavezno puter i

obavezo Menaž cokolada da bi ukus bio kako treba!!!!

Savet