oko torta (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**keksa
- **1 kesica**cokoladnog pudinga
- **4**jajeta
- **250 g**margarina
- **150 gMenaž cokolade**
- **0,5 l**mleka
- **11 kašika**šecera
- **10 kašika**crne kafe

Priprema

Skuvati puding sa mlekom (manje mleka nego što piše na uputsvu, da ne bude tecan). Žumanca sa 4 kašike šecera skuvati na pari dodati cokoladu. Belanca sa 4 kašike šecera izmutiti na penu (sneg), i poosebno umutiti margarin.

I posle u ciniju gde je margarin, stavljati po kašiku pudinga, kašiku belanca i kašiku žumanca i tako redom dok sve ne sjedinite. Mutiti mikserom na najmanjoj brzini.

Keks umakati u ohlaenu crnu kafu i reati na tacnu, pa fil, pa opet keks umociti, reati sve dok se ne utroši fil. Poslednje ide fil i dekoracija, može rendanom cokoladom, crna bela, mrvicama :)

Savet