

Markiza



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **duple** kutijepiškota
- 200 g**Menaž** cokolade
- 250 gšecera u prahu
- 250 gmargarina
- 1 **kesic**avanilin šecera
- 2-3 **kašike**kristal šecera
- 6jaja
- 3 **kesice**šlaga
- **malom**leka za natapanje piškota

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa ih umutiti u cvrst sneg zatim dodati šecer u prahu i još dobro izraditi.

Žumanca umutiti sa kristal šecerom pa ih kuvati na pari dok se ne zgusnu dodati menaž cokoladu pa mešati dok se cokolada ne istopi. Kada se žumanca sa cokoladom ohlade dodati margarin i dobro umutiti da nema grudvica. Zatim fil od cokolade polako dodavati u belanca i mutiti da se sve sjedini.

Plasticnu ciniju obložiti aluminijumskom folijom pa po njoj reati piškote koje umocimo u mleko.

Kada smo poreali piškote, fil istresti u sredinu i od gore poreati piškote. Tako pripremljenu tortu stavimo u zamrzivac da se dobro stegne. Kada se stegne izvadimo je iz cinije i okrenemo da tacnu. Umutiti šlag i ukasiti tortu.

Savet