

# **Miloševa torta**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5margarin**
- **250 gšecera**
- **8 jaja**
- **500 g cokolade za kuvanje**
- **400 g šлага**
- **1 pakovanje gotovih vinnčini kora**
- **1 oreo keks**

## **Priprema**

Umutiti margarin penasto, zatim dodati 8 žumanaca.

okoladu staviti da se istopi pa sipati u magarin i žumanca i sve lepo umutiti.

Belanču umutiti sa 250 g šecera da bude penasto, pa dodati u margarin, žumanca i cokoladu

Šlag umutiti vodom, a posebno u blenderu usitniti oreo keks pa dodati u šlag.

Prvu koru namazati filom, pa šlagom, staviti drugu koru, opet fil, šlag i na kraju staviti trecu koru, premazati filom i šlagom.

## **Savet**

Torta je jako lepa. Pravila sam je svom sinu za 13 roendan. Prbajte :-)