

okoladna markiza torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **6**jaja
- **200 g**cokolade
- **150 g**plazme
- **100 g**petit beure keksa
- **12** kašikašecera
- **2 d**lmleka za umakanje

Priprema

Stranice kalupa za tortu obložite plazmom prethodno umocenom u mlako mleko. Na dno kalupa stavite petit keks koji ste tako potopili u mleko.

Za fil penasto umutite margarin i šecer u prahu. Dodajte zatim jedno po jedno 6 žumanaca uz stalno mešanje.

okoladu otopite na ringli pa je sjedinite sa filom i dobro promešajte.

2 belanca ulupajte u cvrst sneg pa dodajte i to.

Pripremljeni fil sipajte u kalup obložen keksom.

Krajeve plazma keksa izvan kalupa isecite i stavite preko fila.

Ostavite u frižideru da se rashladi. Za to vreme preostala 4 belanca dobro umutite na pari sa 12 kašika šećera pa time premažite tortu.

Savet