

Markiza



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g petit bera sa maslacem
- 7 jaja
- 250 g šecera
- 1 margarin
- 2 kašike kakaoa
- 200 g cokolade za kuvanje
- 2 šlaga
- malo mleka

Priprema

U okruglu modlu ili vecu šerpu pore?ati keks na unutrašnje ivice modle i prekriti dno keksom koji ste prethodno umocili u mleko.

Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati kakao, potom otopljenu cokoladu i margarin. Dobro sjediniti.

Posebno umutiti belanca u cvrst šne, zatim ga sjediniti sa prethodnom smesom od cokilade. Mešati pažljivo rucno sa varjacom, dok masa ne postane ujednacena.

Dobijenu smesu izliti u obložen kalup sa keksom, unutra dodati komadice izlomljenog keksa i cokolade. Odozgo pore?ati keks umocen u mleko.

Staviti u zamrzivac nekoliko sati. Izvaditi tortu iz kalupa na tacnu i premazati umucenim šlagom i služiti.