

Markiza kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 250 g putera
- 250 g prah šecera
- 250 g čokolade za kuvanje
- 200 g keksa (po izboru)
- 2 šlaga
- 350 ml svežeg mleka
- rum

Priprema

Puter i prah šećer penasto umutiti, dodavati jedno po jedno žumance, rastopljen čokoladu i umućenih 7 belanaca. Masu mešati sa varjačom, dok se ne sjedini.

U tepsiju poslagati keks, natopljen sa mlekom i rumom. Preliti keks, sa prethodno napravljenom masom. Kada se ohladi, staviti na masu 2 umućena šlaga.

Staviti u frižider da odstoji 12 sati. Fin hladan desert.