

## **Tigar torta (2)**



### **Sastojci**

#### **Piškota:**

- 7 jaja
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna

#### **Filovi:**

- 2 pudinga od cokolade
- 0,5 l mleka
- 150 g šecera
- 250 g margarina
- 150 g mlevenih oraha
- 100 g cokolade
- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 šlaga

### **Priprema**

Umutiti testo za piškotu od 7 jaja, 7 kašika šecera, 7 kašika brašna. Staviti da se pece i peceno iseci na kocke.

Fil I: 2 pudinga od cokolade kuvati sa 0.5 l mleka i 150 g šecera. Ostaviti da se ohladi.

Fil II: 250 g margarina istopiti i dodati 150 g mlevenih oraha, to malo pržiti i na kraju dodati 100 g cokolade.

Fil III: Umutiti 4 jajeta sa 4 kašike šecera.

Sva tri fila izmešati zajedno sa kockama od piškote, staviti u šerpu obloženu celofanom.

Gotovu masu ostaviti 1 h u frižideru. Izruciti na tacnu.

Tortu ukrasiti sa 4 šlaga.