Torta sa galetama



Sastojci

Za galete:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 125 g margarina
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- brašno (oko 400 g)

Za krem:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 4 kašika gustina
- 1 vanilin šecer
- 6 dl mleka
- 100 g cokolade
- 125 g margarina
- šlag ili cokolada (za premaz cele torte)

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ostale sastojke. Ispeci galete u kalupu, pa ih ohladiti.

Jaja, šecer i gustin umutiti, dodati vanilin šecer i mleko, pa skuvati gust krem. Dodati cokoladu, ohladiti i dodati margarin.

Galete nakvasiti mlekom, složiti red galeta, pa naneti krem i tako dok se ne utroši sve. Tortu preliti cokoladom ili premazati šlagom.