

Milka torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**jaja
- **250** gmargarina
- **250** gputera (maslac)
- **250** gšecera u prahu
- **200** gmilka cokolade (crna)
- **200** gmilka cokolade (bela)
- **300** gplazme
- **300** gmlevene plazme
- **200** gšlag

Priprema

Umutiti žumanca sa 150 g šecera u prahu. Umutiti margarin i puter sa malo šecera u prahu i tako umuceno dodati u žumanca. Mutiti još malo dok se lepo ne sjedini.

Umutiti belanca sa ostatkom šecera u prahu. Dodati mlevenu plazmu, izmešati drvenom kašikom.

Fil od žumanaca i belanaca sjediniti i podeliti na dva dela. U jedan deo dodati topljenu crnu milka cokoladu, a u drugi belu cokoladu.

Redjati: kora od natopljene plazme (plazmu topiti mlekom) - fil sa belom cokoladom - fil sa crnom cokoladom - šlag odozgo.

Savet