

## **Milka torta**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 12jaja
- 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**