

Grčka torta sa Kit Kat cokoladicama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 400 gšecera
- 100 goraha
- 250 gplazme
- 1 lmleka
- 250 gmargarina
- 100 glešnika
- 150 gmilka cokolade
- 140 ggustina
- Kit Kat cokoladice

Priprema

Umutiti 2 kore od po 5 belanca sa 8 kašika šecera, 5 kašika oraha mlevenih, 5 kašika mlevene plazme i malo brašna. Peci u okruglom plehu. Fil skuvati mleko i odvojiti malo i tu razmuti gustin sa ostatkom šecera i skuvaj fil, kada se ohladi razmuti margarin i dodaj lomljenu plazmu, seckanu milku i seckan lešnik. Filuj kore i ukasiti po želji. Ja sam je ukasila Kit Kat cokoladicama i belom milkom.

Savet