

Koka-kola torta



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 20jaja
- 10 kašikabrašna
- 20 kašikašecera
- 6 kašikakakako
- 4 dlkoka-kole
- 300 gmlevenog keksa
- 150 gšecera u prahu

Priprema

Umutiti masu za piškotu od 10 jaja, dodati 10 kašika secera, 5 kašika brašna, 3 kašike kakao praha. Tepsiju namazati i posuti brašnom. Masu sipati u tepsiju, ispeci. Još dok je masa vruca sipajte 2 dl koka-kole. Kada se ohladi, na testo stavite krem: 300 g samlevenog keksa prelijte sa 2 dl koka-kole, dodajte 150 g prah secera. Izmešajte i dodajte umucen puter. Taj krem stavite preko ispecene kore. Ukrasiti tortu po sopstvenoj želji. - PRIJATNO !!!!!

Savet

Pošto sam ja pavila tortu po erkinoj želji, u pitanju je BMW torta, pravila sam dve kore od po 10 jaja, i svaku sam sekla po polovini, tako da sam imala 4 kore.