

## *Torta od piškota sa cokoladom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 6 jaja
- 6 štangli cokolade
- 4 kašike kristal šecera
- 1/2 l mleka
- 2-3 kesice šlaga
- piškote

### **Priprema**

U 1/2 l mlakog mleka umakati piškote i režati na dno šerpe i sa strane po ivicama.

Nadev: 250 g butera umutiti sa 250 g šecera u prahu, dodati jedno po jedno 6 žumanaca i 6 štangli rastopljene cokolade. Umešati cvrsto ulupan sneg od 6 belanaca sa 4 kašike šecera. Izmešati, pa puniti sredinu torte.

Tortu staviti u frižider da se stegne. Sutradan, šerpu sa tortom pažljivo izvrnuti na tacnu, pa tortu premazati šlagom od 2—3 kesice i ponovo je vratiti u frižider.