Markiza torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 7 jaja
- 300 g piškota
- 250 g šecera u prahu
- 200 g cokolade
- 100 g suvog groža
- 3 kašike šecera
- 2-3 kesice šlaga

Priprema

Dobro umutiti jedan margarin sa 250 grama šecera u prahu. Mutiti i dodavati jedno po jedno žumance. U dobijenu masu dodati 200 grama rastopljene cokolade, sneg od 7 belanaca i 100 grama seckanog suvog groža.

U posebnu posudu sipati 3 decilitra vode i 3 kašike šecera te pustiti da prokljuca. Ohladiti pa zatim umakati piškote i reati u šerpu od 2 l prethodno obloženu alu-folijom. Piškote poreati po dnu šerpe, zatim okolo, pa nasuti sav fil i zatim ponovo red piškota. Tortu staviti u frižider da prenoci.

Sutradan, prevrnuti tortu na tacnu i premazati umucenim šlagom.