Markiza torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**piškota
- **4**šlag krema od cokolade
- **10**jaja
- **250 g**šecera u prahu
- **375 g**maslaca
- **300 g**cokolade
- **2 dl**mleka
- **2 kašike** ruma

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. U žumanca umešati polovinu šecera u prahu, pa staviti na paru. Kuvati dva-tri minuta, pa dodati cokoladu za kuvanje izlomljenu na kockice. Izmešati da se sve sjedini i ostaviti da se ohladi. Hladan fil sjediniti sa maslacem. Belanca umutiti sa preostalim šecerom u cvrst šam, pa lagano sjediniti sa cokoladim filom.

Obruc od kalupa za torte, precnika 28 cm, staviti na tacnu, pa slagati piškote, koje prethodno umocimo u mleko pomešano sa rumom, samo sa jedne strane. Piškote složiti okolo i na dno kalupa.

Zatim izruciti polovinu fila, pa preostale piškote izlomiti i staviti preko.

Sipati preostali fil i poravnati.

Ostaviti u frižider da se stegne, pa premazati umucenim šlag kremom od cokolade.

Savet