

Moja taraba



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 16jaja
- 600 gšecera u prahu
- 600 gplazma keksa mlevenog
- 400 gcokolade za kuvanje
- 3margarina
- oko 2 kutijeplazma keksa

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca umutiti sa razmekšalim margarinom i prah šećerom.

Belanca umutiti u cvrst sneg pa im dodati mlevenu plazmu i sjediniti ih. okoladu otopiti na pari pa je dodati u smesu sa keksom i dobro izmešati.

Sastaviti oba fila pa ih sjediniti mikserom.

Plazma keks umakati u toplo mleko pa reati oko ivica kalupa. Pripremljen fil sipati u sredinu. Ostaviti u frižider oko 2 h da se stegne.

Savet

Tortu po želji ukasiti šlagom, bonbonicama, oko smokijem, oko rižom....