

TARABICA

Sastojci:

2 kutije piškota
25 dag margarina
35 dag šećera u prahu
4 jaja
20 dag čokolade (rastopiti)
25 dag prženog mljevenog lješnjaka
malo kuhane kave ili ruma (po želji)
mlijeko - oko 2-3 dl
3 šlaga ili tučeno vrhnje od 0,5 l

Postupak:

Posudu (s okomitim bočnim stjenkama) obloži folijom tako da folija strši izvan posude (da poslije imaš za što primiti). Na dno posloži piškote koje prethodno umoči u mlako mlijeko. Poredaj piškote i okolo stjenki posude (ali nemoj puno umakati u mlijeko jer će biti premekane pa će se objesiti). Unutra stavi filu. Uputa: složi par piškota pa malo file kao da zidaš jer ce ti inače piškote padati.

Fila:

Smuti margarin, šećer i žumanjke. Dodaj rastopljenu čokoladu, zatim mljeveni lješnjak, snijeg od bjelanjaka te 2-3 žlice kuhane kave ili ruma.

Napomena: Najbolje je to sve složiti i ostaviti preko noći na hladnom ili neko vrijeme u frižideru da se stegne jer će se tako cijela torta lakše izvaditi. Vadi se tako da se prime za foliju i jednostavno izvadi na okrugli pladanj - pritom je najsigurnije da to rade dvije osobe (4 ruke) istovremeno. Zatim se na filu stavi šlag ili tučeno vrhnje