

# 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