

Toblerone torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šlag krema
- **150 g** mlevenog keksa
- **100 g** toblerona
- **100 g** mlevenih oraha
- **300 g** kisele vode
- **150 g** vode
- **2 kašike** šećera

Priprema

Patišpanj: Zavriti vodu sa 2 kašike kristal šećera, dodati mleven keks, dobro izjednaci u cvrstu masu i prohladiti. Od prohladjene smese oblikovati podlogu za tortu. Fil: Umutiti šlag kremu sa kiselim vodom sve dok ne postane cvrst sneg. Podeliti je na tri dela u jedan deo stavimo mlevene orahe, u drugi izdrobljene toblerona, a treci deo ostaviti za gornji sloj. Mase dobro izjednaci i filovati tortu. Prvi sloj premazati smesom sa tobleronom, zatim sa mlevenim orasima, a odozgo samo šlag. Ukrasimo tortu sitnim cokoladnim mrvicama.

Savet

Lagana, kremasta torta. Ono što je ini posebnom su tobleroni...