Doncafe kremasta torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil 1:

- **250 ml**slatke pavlake
- **300 g**mljevenog keksa
- **po potrebi**mlijeko
- **1 kesica**instant doncafe

Fil 2:

- **250 ml**slatke pavlake
- **300 g**jafa keksa
- **1 kesica**kapucino don cafe sa ukusom cokolade

Fil 3:

- **200 g**krem šlaga od cokolade
- **100 g**eurokrema
- **200 ml**mlijeka
- **1 kesica**instant don cafe

Priprema

Fil 1: Umutiti slatku pavlaku, dodati mljeveni keks i kesicu don kafe. Po potrebi dodati i mlijeko da masa bude dovoljno mekana za oblikovanje.

Fil 2: Umutiti slatku pavlaku i dodati isitnjen jafa keks i kesicu kapucina. Dobro sjediniti.

Fil 3: umutiti šlag sa mlijekom, dodati krem i instant kafu. Dobro sjediniti.

Kalup za torte obložiti folijom i reati fil 1, fil 2 i na kraju fil 3. Ukrasiti rendanom cokoladom. Ostaviti 15 minuta u zamrzivac da se malo stegne i onda služiti. Prijatno!

Savet

Umjesto jafa keksa možete koristiti mljevene orahe, ja ih nisam imala pa sam koristila keks i odlino je.