

Alva torta (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šlaga
- **6,5 dl**kisele vode
- **100 g**mlevenih lešnika
- **100 g**alve
- **100 g**nutele
- **16-20 kašika**mlevenog keksa
- **2 dl**mleka
- **100 g**piškote
- **1**vanilin šećer
- **50 g**cokolade
- **20 g**margarina

Priprema

200 g šlaga umutiti sa 4,5 dl kiselom vodom, podeliti na 3 jednaka dela. U prvi umešati lešnik, u drugi alvu, u treci nutelu, keks podeliti u smesu sa alvom i nutelom (da ne bude suviše tvrdo nego kremasto, a da se ne razlije). Piškote umakati u mleko i poredati u manji pleh, staviti krem sa lešnikom zatim krem sa alvom i krem sa nutelom. Preostali šlag umutiti sa vanilin šećerom i preostalom kiselom vodom, cokoladu otopiti sa margarinom. Na krem staviti šlag i ukasiti cokoladom. Ostaviti na hladnom.

Savet