TOTO torta

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- **275 g**TOTO keksa
- **125 g**muslija
- **130 g**margarina
- **100 g**šecera
- **6-7 kašika**mleka
- **1 ekstrat**ruma

1. fil:

- **300 ml**slatke pavlake
- **150 g**grckog jogurta
- **100 g**rendane cokolade
- **1 kesica**kremfiksa
- **6 kašika**šecera

2. fil

- **100 g**cokolade
- **4 kašike**ulja
- **4 kašike**mleka

3. fil:

- **300 ml**slatke pavlake

Za ukrašavnje:

- **malo** muslija i kikirikija

Priprema

Kora: Samleti musli i TOTO keks. Margarin umutiti sa šecerom i rumom pa dodati samlevenu masu. Mleko dodavati po malo, vidite da ne bude ni meka masa, a ni tvrda. Znaci sve lepo sjediniti. Uzeti pleh okrugli, velicine 26cm i u njemu prvo staviti papir za pecenje pa obruc i onda masu za koru. Lepo je rasporedite i izravnajte.

1. fil: Umutiti slatku pavlakiu i dodati joj jogurt. Kremfiks pomešati sa šecerom i usuti u umucenu masu. Izrendati cokoladu i sve sjediniti mikserom. Naneti preko kore i opet lepo izravnati. Staviti u frižider.

2. fil: Otopiti cokoladu sa uljem i mlekom, malo je prohladiti pa je izliti preko 1. fila. Izravnati lepo. Vratiti u frižider da se cokolada stegne i dok umutite 3. fil. Ako volite više cokolade slobodno povecajte može i 200g, 7 kašika ulja i 7 kašika mleka.

3. fil: Umutiti slatku pavlaku, ili 300 g šlaga sa 250 ml kisele vode. Iz frižidera uzeti tortu i preko stegnute cokolade pažljivo naneti umucenu pavlaku. Tortu malo ukrasiti sa mlevenim muslijem, jedna šaka i ako imate kikiriki, ako ne možete po svojoj volji. Dobro je ohladiti pre služenja, najbolje jedan dan, skinuti obruc, odvojiti od papira i staviti na tacnu.

Savet

TO-TO keks možete zameniti sa nekim drugim, ako ga nemate. Meni se on baš svia kad se samelje i kad ga stavljam u torte i kolae. Tortu napraviti dan ili dva ranije da bi kora upila mleko, da musli ne bi bio suv. Ja sam tortu pravila u KALUPU koji sam dobila kao nagradu za recept nedelje :) :) :)