

Kremsi cokoladni san torta



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- **200 g** toto ili bilo kog dugog cokoladnog keksa
- **80 g** maslaca
- **4 kašike** cokoladnog mleka

Prvi krem:

- **250 g** krem sira
- **2 kašike** šecera u prahu
- **50 g** cokolade za kuhanje
- **1 dl** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Drugi krem:

- **250 g** krem sira
- **2 kašike** šecera u prahu
- **1** vanilin šefer
- **50 g** noiset mlecne cokolade
- **1 dl** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Treci krem:

- **250 g** krem sira
- **2 kašike** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer
- **1 dl** slatke pavlake
- **50 g** bele cokolade
- **3 kašike** mlevene plazme
- **1 kesica** želatina

etvrti krem:

- **250 g** krem sira
- **2 kašike** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer
- **1 dl** slatke pavlake
- **50 g** malina svežih ili zamrznutih
- **1 kesica** želatina

Priprema

Podloga: Izlomiti keks, pokvasiti ga mlekom i ostaviti malo da povuce vlagu, isjediniti sa ostalim sastojcima i postaviti na dno kalupa za torte.

Prvi krem: Slatku pavlaku umutiti mikserom u cvrst krem, dodati krem sir, dodati cokoladu otopljenu na pari, na kraju dodati želatin pripremljen prema uputstvu sa kesice. Masu postaviti na podlogu, i izravnjati da sledeći krem može lepo da legne.

Za drugi i treći krem ponoviti postupak sa navedenim sastojcima. U cetvrti krem dodati na kraju maline i ddatno ih izmiksati zajedno sa kremom dok se ne raspadnu u sitne komadice.

Dekoracija: Umutiti šlag punu prema uputstvu sa kesice i posuti rendanom cokoladom i plazmom.

Tortu služiti rashladjenu.

Savet