

Kornet torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblance
- 700 mlslatke pavlake
- 100 gprženih krupno seckanih lešnika
- 200 gcokolade
- 100 gcipiripi cokolade
- 2fišeka za sladoled

Priprema

Isecite krugove od listova oblanci velicine kalupa za tortu.

Slatku pavlaku ulupajte u cvrst sneg pa dodajte lešnike i 100 gr cokolade. Promešajte smesu pa odvojite jedan deo za punjenje fišeka.

Preostali deo podelite na dva dela pa jednim delom premažite jednu oblantu.

Zatim istopite cipiripi cokoladu sa dve kašike ulja pa prelite preko fila.

Zatim stavite drugi deo fila i od gore drugi list oblance. Ostatak cokolade rastopite sa uljem, umocite fišeke, a ostatkom prelijte tortu. Fišeke napunite preostalim filom, dekorišite i stavite preko torte. Ostaviti je u frižideru do služenja.

Savet