

Torta za tren



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je::

- **300 g** mljevene plazme ili nekog drugog keksa
- **150 g** otopljenog Moja Kravica maslaca
- **5-6 kašika** prah šecera
- **1/2** pomorandže
- **200 ml** gaziranog soka od pomorandže
- **125 g** jaffa keksa
- **oko 50 g** žele bonbona od pomorandže

Glazura:

- **100 g** čokolade za kuhanje
- **70 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Sjediniti mljeveni keks, prah šecer, sok i ribanu koricu pomorandže, pa preliti otopljenim maslacem. Zatim dodati i gazirani sok. Sve dobro sjediniti, pa dodati sitno sjeckane žele bonbone i jaffa keks, narezan na kockice.

Oblikovati po želji, pa ostaviti da se ohladi i stegne. Zagrijati **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**, pa preliti preko izlomljene čokolade. Kad se čokolada otopi, preliti preko torte.

Kad se čokoladna glazura stegne, rezati tortu na parcad!

Poslužiti uz kaficu ili cokoladno mlijeko Moja kravica!

Savet