

## **Mimina torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **250 g**keksa
- **150 g**maslaca
- **50 g**secera
- **malomleka**

#### **I fil:**

- **200 g**crne cokolade
- **150 ml**slatke pavlake
- **250 g**neutralnog krem sira
- **2 kašike**šecera

#### **II fil:**

- **250 g**mlecne cokolade
- **150 ml**slatke pavlake
- **250 g**neutralnog krem sira
- **2 kašike**šecera

#### **III fil:**

- **250 g**bele cokolade
- **150 ml**slatke pavlake

- **250 g** neutralnog krem sira
- **2 kašike** šecera

## **Preparacija**

Kora: Keks samleti i pomešati sa maslacem, šecerom i mlekom. Kalup za tortu promjera 23 cm obložiti papirom za pecenje pa u njega utisnuti pripremljenu koru. Fil: U tri posude iskidati svaku cokoladu ponaosob i pomešati ih sa slatkim pavlakom te ih staviti na paru da se otope. Kada su se otopile ostaviti ih da se ohlade pa ih dobro izmiksajte. Zatim svaku pomešati sa neutralnim krem sirom i šecerom. Na koru prvo staviti fil od crne cokolade, zatim od mlecne i onda od bele. Na kraju ukrasiti sa slatkim pavlakom.

## **Savet**