

Stracciatella torta (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za tortu 24fi:

- **125 g**cosmo keksa mlevenog
- **100 g**petit keksa mlevenog
- **100 g**krem sira
- **50 g**topljenje **Menaž cokolade**

Stracciatella krem:

- **500 g**krem sira
- **400 ml**slatke pavlake
- **100 g**bele cokolade
- **150 g**Menaž cokolade
- **2** kesiceželatina
- **6** kašikavode
- **150 g**secera u prahu

Priprema

Sameljite keks, dodajte krem sir i otopljenu cokoladu i sve pomešajte. Masu utisnite u dno kalupa.

Želatin pomešajte sa 6 kašika vode i ostavite da nabubri. Umutite slatku pavlaku posebno. Krem sir lagano

umutite sa šecerom u prahu, pa sjedinite sa umucenom slatkom pavlakom. Želatin koji je nabubrio stavite nad šerpicom u kojoj je voda prokljucala pa lagano otopite. Tako otopljen želatin sipajte lagano u masu sa sirom i pavlakom i lagano umutite da se sve sjedini.

Izrendajte cokoladu belu i crnu krupno. Dodaje u masu i promešajte. Sipajte na podlogu i ostavite da se hlađi. Najbolje ostaviti da prenoci. Dekorisite po želji.

Savet

Umesto Cosmo keksa, možete koristiti i oreo keks. Umesto petit keksa može i plazma. Torta je lagana i preukusna, probajte i uverite se. Prijatno!