*Kornifleks *torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**kornifleksa
- **50 g**putera
- **100 g** cokolade
- **200 g** eurokrema
- **1 caša** mleka
- **malo**cimeta
- **1 kašika** mlevene plazme

Priprema

Prvo u šerpi otopiti puter, zatim dodati cokoladu, konstantno mešati na blagoj vatri.

Zatim dodati eurokrema, mleko, plazmu i cimet. I to mešati dok se masa ne sjedini. Netreba biti puno gusta, a ni mnogo retka, srednja gustina.

U jednu vanglu sipati kornfleks, preliti ga cokoladnim filom i mešati kašikom da se sjedini. Tako dobijenu smesu posuti u pleh i staviti u frižider na dva sata da se stegne.

Zatim je seci na štangle, ili kocke.

Savet

Možete puniti i korpice sa ovom smesom, ja ih nisam imala kod kue, pa sam napravila tortu. Prijatno!