

## *oko kraljica*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gmleveni plazma keks
- **160** gšlag
- **1** kesica šlag krema cokolada
- **1** kesica šlag krema vanila
- **100 g**Menaž cokolade
- **50** gmalina
- **malo** kakao
- **2** dlmleka

### **Priprema**

Umutiti 160 grama šлага sa vodom dok se ne dobije kompaktna masa, zatim dodati mleveni plazma keks i sve pomešati. U tu masu, narendati pola menaž cokolade i sve zajedno sjediniti. Od ove mase formirati oblik torte.

Umutiti šlag kremu od cokolade i tim kremom premazati, sa svih strana, prethodno formiran oblik torte. Preko gornje površine torte prosejati kakao.

Umutiti šlag kremu od vanile i dekorisati dresing džakom ili drugim dekor špricevima. Ukrasiti rubove malinama, po želji, gore ili dole.

Menaž cokoladna dekoracija, jednostavna i efektna. okoladu istopiti na pari i dekorativnim špricem napraviti oblike na papiru za pecenje. Potom staviti u frižider da se cokolada stegne. Kada su dekoracije ocvrsnule, jednostavno ih skinete i pozavadate u tortu.

### **Savet**

Otkrivajte nove ukuse, polako žvaite i uživajte u svakom zakogaju! Prijatno!