

arobna tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **500 g** mlevene plazme
- **100 g** seckanih oraha
- **50 g** seckanog suvog groža
- **150 g** gotopljene **Menaž** čokolade
- **100 g** seckanih žele bombona
- **po potrebi** sok od naranče

Za glazuru:

- **200 g** **Menaž** čokolade
- **10 kašika** ulja
- **40 g** margarina
- **zrno** soli

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlag krema od cokolade
- **70 g**krupno mlevenih oraha

Priprema

Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu, dodati ostale sastojke i otopljenu cokoladu. Umesiti testo i po potrebi dodavati sok od naranže. Razvuci u koru debljine 3-4 cm i okruglom modlom vaditi krugove. okoladu otopiti sa uljem i margarinom i svaki krug preliti glazurom. Svaku torticu dekorisati umucenim šlag-kremom i posuti mlevenim orasima. Prijatno!

Savet