Micina krem tortica



Sastojci

Podlog:

- 250 g keks
- 100 g mslc
- 2 kšicice rum
- 1 kšicic cimet

Prvi krem:

- 6 dl mlek
- 6 kšicic gustin/bršn
- 6 kšicice šecer
- 125 g mslc

Drugi krem:

- 300 g drk cokolde
- 1/2 l sltke pvlke
- 150 g lešnik

Priprema

Z podlogu keks smleti, stviti u ciniju, dodti n listice nrezno hldn mslc, rum i cimet. Prstim izmrviti i pomešti msu, i utisnuti je u klup, ili možete stviti smo obruc od klup z torte n podlogu n koju cete poslužiti tortu.

Stviti u frižider.

Skuvti prvi krem: u 1 dl mlek žicom rzmutiti gustin i šecer, osttk mlek stviti i kuvti. Kd mleko provri, polgno

mu dodvti smesu i mešti žicom dok se ne zgusne. Ztim ugsiti, i u još toplu dodte mslc i dobro izmiksti. Odmh ce se nprviti fini beli krem!

Uliti je n podlogu od keks.

Z drugi krem sltku pvlku zkipiti, ugsiti i umešti izlomljenu cokoldu, i mešti dok se ne otopi. Ztim je odmh izliti n vec topli beli krem.

Lešnike propeci u tignju d puste miris, ztim ih grubo nseckti. Tortu stviti u frižider, p kd se krem mlo stisne, posuti po njoj lešnike.

Tortu je njbolje nprviti dn pre!