

Nikolina torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g petit keksa
- 200 g žele bombona
- 200 g oraha
- 250 g margarina
- 200 g prah šećera
- 100 g čokolade
- 2 dl mleka

Priprema

Margarin umutiti sa šećerom, dodati topljenu čokoladu (ja sam je istopila u mikrotalasnu, a može i na pari) i umutiti dok fil ne postane kremast. U to dodati seckane orahe, sitno seckane žele kocke i izlomljen keks, pa preliti sa hladnim mlekom i sjediniti sve sastojke! Kalup obložiti streč folijom i ravnomerno izravnati smesu i pokriti krajevima folije. Ja za ovu tortu koristim prugaoni kalup, a naravno se može koristiti bilo koji drugi. Tortu staviti u frižideru da odstoji barem 12 h da bi se stegla, najbolje je da prenoci pa sutađan je preručiti iz kalupa na tacnu. Dekorirati po želji sa čokoladnom glazurom ili šlagom. Ja sam koristila ovog puta šećerni preliv!

Savet

Jednostavna torta koja se za as posla napravi.