

Izmišljena tortica od galeta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada**slatkih galeta (bakin kolac)
- **2 dl**gaziranog soka od narandže
- **5 kašika**pekmeza od šljiva
- **5 kašika**pekmeza od dunja
- **3 štangle**milka cokolade sa lešnicima
- **3 kašice**ulja

Priprema

Bakin kolac umakati u sok. Reati.

Zatim u pekmez od šljiva umrviti 5 galeta, dodati oko 5 kašika gaziranog soka i promešati. U zavisnosti od gustine pekmeza ide i kolicina soka.

Namazati "fil" preko galeta.

Zatim još 5 keksica umociti u sok i staviti preko fila od pekmeza od šljiva.

Potom u 5 kašika pekmeza od dunja izmrviti 5 galeta i dodati 5 kašika soka od dunja. Promešati. Opet da napomenem da od gustine pekmeza zavisi i kolicina soka.

Zatim naneti na natopljene galete.

Preliv od čokolade: 3 štangle čokolade istopiti sa 3 kašičice ulja.

Preliti preko tortice.

Uživajte :-)

Presek :-)

:-)

Savet

Posto su galete nezaobilazna grickalica u našoj kui i uvek ih imamo, smislila sam kolai koji je veoma ukusan i lak za pripremu. Tako moje ukuane iznenadim jednom lepom poslasticom od omiljenih grickalica. Da ne bude stalno monotono, eto malih slatkih izmena. Galete su same po sebi takve da se sa njima može eksperimentisati, pa izvolite... :-)