

Fererro torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Korica:

- **400** glešnik napolitanki
- **500** g crnog eurokrema
- **100** glešnika
- **300** goraha

Fil:

- **400** ml kisele pavlake
- **10** kašika šecera
- **300** g mlevene plazme
- **500** ml slatke pavlake

Priprema

Izlomiti lešnik napolitanke i staviti ih u već posudu. U njih dodati 500 g crnog eurokrema. Lešnik i orase izmiksirati u blenderu i sjediniti sa predhodnom smesom. Staviti i oblikovati na platu.

U kiselu pavlaku dodati šećer i mlevenu plazmu i lagano mešati dok se sastojci ne sjedine. Filovati preko korice.

Umutiti slatku pavlaku i premazati tortu.

Savet

Ja sam koristila slatku pavlaku mada može i šlag... Prijatno