

## *okoladna plazma torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 375 g margarina
- 375 g prah šecera
- 200 g euro krema
- 200 g cokolade crne
- 250 g seckanih oraha
- 2 vanilin šecera
- 850 g plazma keksa

#### **Glazura:**

- 300 g cokolade
- 75 g putera
- 1 supena kašiku ulja
- 2 supene kašike mleka
- 100 g bele cokolade
- orah

### **Priprema**

Umutiti margarin sa prah šecerom, dodati euro krem, vanilin šecer, seckane orahe. Otopljenu cokoladu i keks oblikovati po želji.

Glazura: 300 g cokolade i 75 g putera otopiti na laganoj vatri, dodati 1 supenu kašiku ulja i 2 supene kašike mleka.

Toplu glazuru sipati na tortu i brzim pokretima rasporediti po celoj torti.

Na ohlaenu glazuru narendati 100 g bele cokolade, ukrasiti orasima i uživati u ukusu. Prijatno!!!!