

## **Nutela cizkejk**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **500** gmlevene plazme
- **80** gputera
- **60** gcokolade u prahu
- **malomleka**

#### **Beli fil:**

- **200** gkrem sira (Ella)
- **50** gšecera u prahu
- **250** mlslatke pavlake

#### **Tamni fil:**

- **200** gkrem sira (Ella)
- **50** gšecera u prahu
- **250** mlslatke pavlake
- **200** gnutela krema

#### **ololadna glazura:**

- **150** gmilke noiset
- **150** mlslatke pavlake

## **Priprema**

U ciniju sipati plazmu i cokoladu u prahu, promešati, pa dodati otopljeni maslac i mleka po potrebi. Umesiti koru pa je staviti u okrugli kalup i rukama formirati koru. Zatim staviti u frižider da se malo stegne.

Beli fil: Umutiti slatku pavlaku pa dodati krem sir i šecer. Staviti preko kore.

Tamni fil: Umutiti slatku pavlaku, pa dodati krem sir i šecer. Na pari otopiti nutelu pa dodati u fil. Premazati preko belog fila.

Preliv: Na pari otopiti cokoladu, dodati slatku pavlaku i lepo promešati. Preliv mešati dok se ne ohladi da se ne bi uhvatila korica. Kad se ohladi preliti tortu i staviti tortu u frižider na par sati.

Ukrasiti je po želji šlagom.

## **Savet**

Brzo se sprema, a deca je bas vole!