

Denisova koko fantazija



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

SASTOJCI ZA TORTU

- **600 g** mlevene plazme
- **250 g** prah šecera
- **320 g** putera
- **350 g** prah šecera
- **250 ml** soka po ukusu
- **200 g** čokolade - nugat
- **200 g** seckanih oraha
- **2 kašik** mleka
- **2 kašik** rum
- **5 kašik** mlevene plazme
- **250 g** čokolade za kuvanje

Priprema

600 g mlevene plazme i 250 g prah šecera pomešati i zatim dodati 200 g seckanih oraha i 200 g seckane čokolade. Dodati 250g omekšalog putera i 250 ml soka od pomorandže. Sve fino sjediniti i oblikovati tortu.

oko preliv: 200 g čokolade za kuvanje otopiti sa 70 g putera na laganoj vatri. Malo prohladiti i dodati 5 kašika mlevenog keksa i preliti tortu. Ohladiti tortu.

Na ohlaenu tortu staviti puter krem. Puter (125 g) i šecer u prahu (100 g) mutiti mikserom i dodati mleko i rum. Sve fino sjediniti staviti u špric i ukasiti tortu. Ja sam preko koko glazure posula koko mrvica i stavila orah umocen u čokoladu.

Savet

Mom sinu za srean polazak u prvi razred srednje škole.