

Euro-keks torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za obe kore:

- **700 g** šlaga
- **900 g** keksa
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** crne cokolade
- **1 l** mleka
- **40 g** lešnika
- **80 g** šecera
- **150 g** eurokrema

Priprema

Za prvu koru kremasto umutiti 350 g šlaga dodavati mleka sve dok ne bude dovoljno kremasto, mutiti nekih 10-ak minuta i dodati polovinu keksa, oblikovati na tacni prvu koru i sipati preko kore posebno otopljenu belu i crnu cokoladu (koje ste otopili sa uljem) staviti u frižider da se stegne dok mutite šlag za drugu koru. Za drugu koru umutiti ostatak šlaga i dodati keks i eurokrem i staviti preko prve kore i posuti grilijazom. Za grilijaz: dodajte malo po malo šecera nikako oednom u tiganj i kada se dobije karamel dodajte pecene lešnike i prespite na pek papir ili foliju i ostavite da se dobro ohladi i sameljite u secku. Možete ukrasiti šlagom ili preliti cokoladom, šta god bice odlicno.

Savet

Možete ubacivati po želji u kore mleveni kikiriki, orahe, rendanu okoladu, pta volite, dosta mogunosti, izbora ima. Sve zavisi od mašte i od toga šta volite! Prijatno :)