

Ferrero torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **400** glešnik napolitanki
- **5 (velikih) kašikanutele**

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**mlecne cokolade sa lešnicima seckanim
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**ABC krem sira
- **3**krem fix-a
- **1**vanilin šećer

Priprema

Okrugli pleh obložiti folijom (kalup oko 24cm). Napolitanke izmrviti i dodati u njih nutelu, sve rukama sjediniti. Obložite dno pleha. Pre stavljanja u pleh dobro je da masa bude malo u frižideru radi lakšeg oblikovanja. Takoe, pokvasite ruke kako bi izbegli lepljenje.

okolade (i mlecnu i za kuvanje) preliteri sa 100ml slatke pavlake i otopiti na pari (može i na laganoj vatri) i ostaviti da se malo prohladi.

Ostartak slatke pavlake umutiti, dodati ABC krem sir (može i neki drugi, ja pravim sa ovim), krem fix i vanilin šećer. U tu masu dodati prohladnu (mlaku) čokoladnu masu i mešati još malo mikserom dok se ne sjedini.

Sa tom smesom prekriti podlogu i ukrasiti po želji, ja sam stavljala čokoladnu glazuru

Savet

Staviti u frižider 3-4 sata pre posluživanja