

Krompir torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kuvanog krompira
- **400 g**šecera
- **500 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevenog posnog keksa
- **300 g**mlevenih oraha
- 3vanilin šecera
- **200 g**posne cokolade
- **2-3** kesiceposnog šлага

Priprema

Još vruc krompir propasirati sa šecerom. Zasebno umutiti margarin sa prah šcerom pa sjediniti sa prvom masom.

U dobijenu masu dodati keks i orahe pa masu dobro izraditi.

Podeliti dobijenu masu na dva dela. U prvi dodati vanil šecer, a u drugi narendati cokoladu.

Na tacnu naneti prvo crni fil pa preko beli, premazati celu tortu šlagom.

Savet

Mase možete kombinovati po želji, i oblikovati ih u razne oblike (pravougaona, okrugla, tunel, zvezda...).
PRIJATNO!