

Torta sa krompirima



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **250 g** margarina
- **300 g** mljevenog keksa
- **200 g** oraaha
- **100 g** cokolade
- **400 g** šećera u prahu

Dekoracija:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Krompir oguliti i staviti da se kuva. Orahe samljeti. Kad je krompir kuvan, ocijediti vodu i izgnjeciti ga kao za pire. U drugu zdjelu dodati sve ostale sastojke sem cokolade.

Sve sastojke zajedno sa krompirima dobro sjediniti. Dobijenu smjesu podijeliti na dva dijela. U jedan dio dodati izrendanu cokoladu.

Oblikovati prvo svetli dio smjese prema obliku tacne. Na svetli dio staviti tamni dio.

Umutiti slatku pavlaku i na kraju dekorisati tortu po želji.

Tortu ohladiti i isjeci na željenu parcad. Prijatno! Uživajte!

Savet