

## **Toblerone torta**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**šlag krema
- **150 g**mlevenog keksa
- **100 g**toblerona
- **100 g**mlevenih oraha
- **300 g**kisele vode
- **150 g**vode
- **2 kašike**šecera

### **Priprema**

Patišpanj: Zavriti vodu sa 2 kašike kristal šecera, dodati mleven keks, dobro izjednaciti u cvrstu masu i prohladiti. Od prohladjene smese oblikovati podlogu za tortu. Fil: Umutiti šlag kremu sa kiselom vodom sve dok ne postane cvrst sneg. Podeliti je na tri dela u jedan deo stavimo mlevene orahe, u drugi izdrobljene toblerona, a treći deo ostaviti za gornji sloj. Mase dobro izjednaciti i filovati tortu. Prvi sloj premazati smesom sa tobleronom, zatim sa mlevenim orasima, a odozgo samo šlag. Ukrasimo tortu sitnim cokoladnim mrvicama.

### **Savet**

Lagana, kremasta torta. Ono što je ini posebnom su tobleroni...