

Doncafe kremasta torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil 1:

- **250 ml** slatke pavlake
- **300 g** mljevenog keksa
- **po potrebi** mlijeko
- **1 kesica** instant doncafe

Fil 2:

- **250 ml** slatke pavlake
- **300 g** jafa keksa
- **1 kesica** kapucino don cafe sa ukusom čokolade

Fil 3:

- **200 g** krem šlaga od čokolade
- **100 g** eurokrema
- **200 ml** mlijeka
- **1 kesica** instant don cafe

Priprema

Fil 1: Umutiti slatku pavlaku, dodati mljeveni keks i kesicu don kafe. Po potrebi dodati i mlijeko da masa bude dovoljno mekana za oblikovanje.

Fil 2: Umutiti slatku pavlaku i dodati isitnjen jafa keks i kesicu kapucina. Dobro sjediniti.

Fil 3: umutiti šlag sa mlijekom, dodati krem i instant kafu. Dobro sjediniti.

Kalup za torte obložiti folijom i reati fil 1, fil 2 i na kraju fil 3. Ukrasiti rendanom cokoladom. Ostaviti 15 minuta u zamrzivac da se malo stegne i onda služiti. Prijatno!

Savet

Umjesto jafa keksa možete koristiti mljevene orahe, ja ih nisam imala pa sam koristila keks i odlino je.