

Led torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **250 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**želege bombona
- **200 g**suvog groža
- **200 g**muslia (banana i cokolada)
- **300 g**keks mljeveni
- **500 ml**mlijeka
- **2 kašikeruma**
- **3**žumanceta

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Margarin umutiti sa šecerom u prahu pa dodati 3 žumanca, mutiti i dodati otopljenu cokoladu.

Suvо grožе potopiti u rum. Musli samljeti na blender, žele isjeckati sitno i sve to dodati umucenom margarinu. Sjediniti pa dodati pola litra mlijeko i mljeveni keks. Oblikovati tortu i ostaviti u frižider da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku ili 3 bijela šлага i premazati tortu. Dekorisati po želji. Prijatno!

Savet

Umjesto muslija možete koristiti orahe.