

Led torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 250 gmargarina
- 150 gšecera u prahu
- 100 gcokolade za kuvanje
- 200 gžele bombona
- 200 gsuvog grož?a
- 200 gmuslia (banana i cokolada)
- 300 gkeks mljeveni
- 500 mlmlijeka
- 2 kašikeruma
- 3žumanceta

Fil:

- 500 mlslatke pavlake

Priprema

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

Suvo grož?e potopiti u rum. Musli samljati 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 šlaga i premazati tortu. Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet

Umjesto muslija možete koristiti orahe.