

Kremsi cokoladni san torta



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Podloga:

- **200 g** toto ili bilo kog dugog cokoladnog keksa
- **80 g** maslaca
- **4 kašike** cokoladnog mleka

Prvi krem:

- **250 g** krem sira
- **2 kašike** šecera u prahu
- **50 g** cokolade za kuvanje
- **1 dl** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Drugi krem:

- **250 g** krem sira
- **2 kašike** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer
- **50 g** noiset mlečne cokolade
- **1 dl** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Treci krem:

- **250 g** krem sira
- **2 kašike** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **1 dl** slatke pavlake
- **50 g** bele čokolade
- **3 kašike** mlevene plazme
- **1 kesica** želatina

etvrti krem:

- **250 g** krem sira
- **2 kašike** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **1 dl** slatke pavlake
- **50 g** malina svežih ili zamrznutih
- **1 kesica** želatina

Priprema

Podloga: Izlomiti keks, pokvasiti ga mlekom i ostaviti malo da povuče vlagu, isjediniti sa ostalim sastojcima i postaviti na dno kalupa za torte.

Prvi krem: Slatku pavlaku umutiti mikserom u čvrst krem, dodati krem sir, dodati čokoladu otopljenu na pari, na kraju dodati želatinu pripremljen prema uputstvu sa kesice. Masu postaviti na podlogu, i izravnjati da sledeći krem može lepo da legne.

Za drugi i treći krem ponoviti postupak sa navedenim sastojcima. U četvrti krem dodati na kraju maline i dodatno ih izmiksati zajedno sa kremom dok se ne raspadnu u sitne komadiće.

Dekoracija: Umutiti šlag penu prema uputstvu sa kesice i posuti rendanom čokoladom i plazmom.

Tortu služiti rashlađenu.

Savet