

Coca-Cola torta



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm**levene plazme
- **400 gm**levenog keksa
- **6**jaja
- **200 g**seckanih oraha
- **200 g**seckanih žele bombona
- **200 g**seckanog ratluka
- **200 g**suvog grož?a
- **250 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **6 kašika**šecera
- **1 dl**coca cole
- **200 g**cokolade

Priprema

Izmutiti 6 belanca sa 6 kašika kristal šecera, zatim dodati 6 žumanceta. Posebno izmutiti margarin sa šecerom u prahu. Kad je izmuceno sjediniti sa umucenim jajima. Zatim dodati seckane orahe, ratluk, žele bombone i suvo grož?e. Dodati mleveni keks i otprilike 1 dl coca cole (koliko je potrebno da se masa sjedini da ne bude previše suva ni mekana). Uzeti plasticnu flašu od coca cole i preseći je po dužini ali tako da dno ostane celo. Napuniti je smesom vratiti cep, ako je potrebno vezati nekim kanapom da se ne izgubi oblik. Potom je staviti u frižider da prenoci. Smesa je tacna da stane sve u flašu, skoro ništa ne ostane. Sutra dan pažljivo skinuti flašu tako što ce te je seci parce po parce makazama da se ne bi pokvario oblik. Od 200 g cokolade napraviti glazuru na uobicajen nacin i prelitit tortu.

Savet

Ja pošto nisam znala da nacrtam etiketu, stavila sam na tortu original etiketu i ?ep tako da je izgledalo kao prava flaša.