

Kornet torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listaoblade
- **700 ml**slatke pavlake
- **100 g**prženih krupno seckanih lešnika
- **200 g**cokolade
- **100 g**cipiripi cokolade
- **2**fišeka za sladoled

Priprema

Isecite krugove od listova obladi velicine kalupa za tortu.

Slatku pavlaku ulupajte u cvrst sneg pa dodajte lešnike i 100 gr cokolade. Promešajte smesu pa odvojite jedan deo za punjenje fišeka.

Preostali deo podelite na dva dela pa jednim delom premažite jednu oblandu.

Zatim istopite cipiripi cokoladu sa dve kašike ulja pa prelite preko fila.

Zatim stavite drugi deo fila i od gore drugi list oblade. Ostatak cokolade rastopite sa uljem, umocite fišeke, a ostatkom prelijte tortu. Fišeke napunite preostalim filom, dekorišite i stavite preko torte. Ostaviti je u frižideru do služenja.

Savet