Torta za tren



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je::

- **300 g**mljevene plazme ili nekog drugog keksa
- **150 g**otopljenog Moja Kravica maslaca
- **5-6 kašika**prah šecera
- **1/2**pomorandže
- **200 ml**gaziranog soka od pomorandže
- **125 g**jaffa keksa
- **oko 50 g**žele bonbona od pomorandže

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuhanje
- **70 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**

Priprema

Sjediniti mljeveni keks, prah šecer, sok i ribanu koricu pomorandže, pa preliti otopljenim maslacem. Zatim dodati i gazirani sok. Sve dobro sjediniti, pa dodati sitno sjeckane žele bonbone i jaffa keks, narezan na kockice.

Oblikovati po želji, pa ostaviti da se ohladi i stegne. Zagrijati **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**, pa preliti preko izlomljene cokolade. Kad se cokolada otopi, preliti preko torte.

Kad se cokoladna glazura stegne, rezati tortu na parcad!

Poslužiti uz kaficu ili cokoladno mlijeko Moja kravica!

Savet