

okoladna torta sa rozen koricama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen korica
- **4 kesice**pudinga od cokolade
- **1 l**mleka
- **12 kašika**šecera
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina ili putera
- **150 g**mlevenog lešnika
- Glazura:
- **100 g**cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

4 pudinga od cokolade ukuvati u 1 l mleka. 12 kašika šecera (kuvati na pari) dodati 200 g cokolade. Kada se cokolada istopi dodati 250 g margarina ili putera (u vrelo) i 150 g mlevenog i prepecenog lešnika. Ohlaeni fil dobro izmiksovati. Filovati korice. Za odozgo: Istopiti 100 g cokolade sa 4 kašike ulja, pa preliteri po torti.

Savet

Torta se brzo napravi i veoma je "okoladna"