

## **okoladna torta sa rozen koricama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjerozen korica**
- **4 kesicepudinga od cokolade**
- **1 Imleka**
- **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 preliti po torti.

### **Savet**

Torta se brzo napravi i veoma je "okoladna"