

Brza torta sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za koru:

- **300 gmlevenog keksa**
- **400 mlkisele pavlake**
- **3 kašike šecera u prahu**
- **100 g cokolade**

Za fil:

- **500 mlslatke pavlake**
- **4 kašike šecera u prahu**
- **50 g sitno seckane cokolade**

Za ukrasavanje:

- **50 g cokolade**

Priprema

Umetiti kiselu pavlaku sa tri kašike šecera u prahu i dodati mleveni keks.

Umesiti koru i oblikovati na tacni.

Istopiti 100 g cokolade i preliti preko kore.

Umutiti slatku pavlaku sa 4 kašike šecera u prahu, umutiti da bude cvrsta. Dodati 50 g sitno iseckane cokolade.

Slatku pavlaku staviti preko kore i oblikovati tortu. Istopiti preostalih 50 g cokolade i preliti preko torte.

Savet

U okoladu dodati malo ulja ili margarina da bi se lepše prelivala. U slatku pavlaku može se dodati i rendana okolada, topljena okolada, voe po izboru, kikiriki, krupnije iseckan keks.