

Mimina torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** keksa
- **150 g** maslaca
- **50 g** šecera
- **malomleka**

I fil:

- **200 g** crne čokolade
- **150 ml** slatke pavlake
- **250 g** neutralnog krem sira
- **2 kašike** šecera

II fil:

- **250 g** mlečne čokolade
- **150 ml** slatke pavlake
- **250 g** neutralnog krem sira
- **2 kašike** šecera

III fil:

- **250 g** bele čokolade
- **150 ml** slatke pavlake

- **250 g** neutralnog krem sira
- **2 kašike** šecera

Priprema

Kora: Keks samleti i pomešati sa maslacem, šecerom i mlekom. Kalup za tortu promjera 23 cm obložiti papirom za pečenje pa u njega utisnuti pripremljenu koru. Fil: U tri posude iskidati svaku čokoladu ponaosob i pomešati ih sa slatkim pavlakom te ih staviti na paru da se otope. Kada su se otopile ostaviti ih da se ohlade pa ih dobro izmiksajte. Zatim svaku pomešati sa neutralnim krem sirom i šecerom. Na koru prvo staviti fil od crne čokolade, zatim od mlečne i onda od bele. Na kraju ukrasiti sa slatkim pavlakom.

Savet