

## Šlag torta (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 l mlijeka
- 200 g šećera
- 1 kg šlaga
- 20 g želatina

#### I još:

- 200 g mliječne čokolade
- 200 g mljevenih lješnika
- 200 g mljevene plazme

### Priprema

20 g želatina potopiti u 200 ml mlijeka i ostaviti da nabubri. U ostatak mlijeka dodati šećer i skuvati. Ostaviti da se ohladi u frižideru. U ohlađeno mlijeko dodati šlag i umutiti i na kraju dodati želatin. Još malo mutiti masu, pa podijeliti na tri jednaka dijela. U jedan dio dodati 200 g rendane čokolade, u drugi dio mljeveni keks i u treći dio dodati mljevene lješnike. Masu sipati u plastičnu zdjelu obloženu providnom folijom. Prvo staviti fil sa rendanom čokoladom, preko fil sa lješnicima i na kraju fil sa mljevenim keksom.

Staviti u zamrzivač 2-3 sata da se stegne.

Tortu istresti na tacnu tako da fil sa mljevenim keksom bude dole. Sjeci na šnite debljine 1 cm i uživati u ukusima. Prijatno!

## **Savet**