

## **Šlag torta (4)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 l**mlijeka
- **200 g**šecera
- **1 kg**šлага
- **20 g**želatina

#### **I još:**

- **200 g**mljivecne cokolade
- **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 šefer i skuvati. Ostaviti da se ohladi u frižideru. U ohlaeno 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 cokolade, u drugi dio mljeveni keks i u treći dio dodati mljevene lješnike. Masu sipati u plasticnu zdjelu obloženu providnom folijom. Prvo staviti fil sa rendanom cokladom, preko fil sa lješnicima i na kraju fil sa mljevenim keksom.

Staviti u zamrzivac 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**