

Kivi torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 500 g mlevene plazme
- 150 g Menaž cokolade
- 1 margarin
- 150 g prah šecera

Za fil:

- 500 g kivija
- 300 ml slatke pavlake
- 150 g prah šecera
- 100 g Menaž cokolade
- 1 kašapavlake

I još:

- 3 kesice šlag krema

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa dodati mleveni keks i istopljenu cokoladu. Ako je smesa previše gusta dodati malo mleka. Formirati koru oblika po želji. Staviti u frižider dok pripremimo fil. Zagrejemo slatku pavlaku sa šecerom, skinemo sa vatre i dodamo pavlaku, cokoladu i iseckani kivi. Mešamo da se cokolada

otopi. Nanesemo preko kore. Umutimo šlag i premažemo celu tortu. Staviti u frižider preko noci.

Savet

:D