

Nutelina



težina: **tesko**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil I:

- **5 dl** slatke pavlake
- **3 dl** nutelle
- **1 kašičica** vanilin šecera
- **200 g** mascarpone sir

Za fil II:

- **5 dl** slake pavlake
- **200 g** bijele cokolade
- **2 kašičice** vanilin šecera
- **200 g** mascarpone sir

Za 'koru'

- **2 paket** piškota

Za dekoraciju:

- 2 dl jagode

Priprema

Najprvo pore?ati piškote u okruglu formu tepsije, okolo i na dnu tepsije.

Umutiti slatku pavlaku, dodati nutellu, vanilin šećer i mascarpone sir i sve to sjediniti u jedan kremasti fil. Zatim, to sve presuti u tepsiju koju ste prethodno obložili piškotama.

Umutiti slatku pavlaku, dodati istopljenu čokoladu, vanilin šećer i mascarpone sir. Izmiješati dok fil ne bude kremast i presuti u tepsijicu.

Jagode izrezati i dekorirati tortu.

Savet

Ostavite tortu da odstoji par sati u frižider prije serviranja.