

Stracciatella torta po mom ukusu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu (koru):

- **300 g** plazma keksa
- **125 g** margarina
- **po potrebi** sok od narandže

Za fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** šećera
- **malo** mleka

Za dekoraciju:

- **po želji** crne čokolade sa lešnicima
- **po želji** Kit Kat bele čokolade
- **po želji** mlevene plazme

Priprema

Istopiti margarin, a zatim dodati plazma keks i sok od narandže i sve dobro sjediniti. Od dobijene smese napraviti bazu, kao za Cheese cake.

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom i dve do tri kašike hladnog mleka. Umucenom pavlakom filovati tortu, a

zatim je staviti u frižider oko 10-tak minuta.

Istopiti cokoladu sa malo mleka i ostaviti da se malo prohladi. Iseckati Kit Kat cokoladice na kockice na otprilike 1 cm debljine. Prvo vaditi lešnike i nasumicno ukrašavati tortu, a zatim kašikom vaditi cokoladu i šarati celu tortu unakrsno. Na kraju dodati kockice Kit Kat-a i posuti tortu mlevenom plazmom.

Staviti u frižider još par minuta da se dobro stegne i služiti. Prijatno!

Savet

Ovaj recept je nastao iz prevelike ljubavi prema italijanskom sladoledu i Plazma torti...neka vrsta miksa mojih omiljenih slatkiša :) Ono što volim kod ove torte je što ne treba puno vremena da se napravi, a izgleda odlično svaki put :)