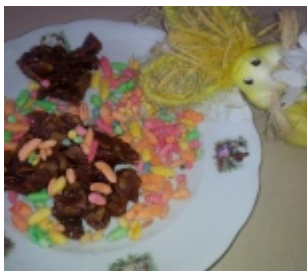


Kornifleks **torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kornifleksa
- **50 g** putera
- **100 g** čokolade
- **200 g** eurokrema
- **1** čaša mleka
- **malocimeta**
- **1 kašika** mlevene plazme

Priprema

Prvo u šerpi otopiti puter, zatim dodati čokoladu, konstantno mešati na blagoj vatri.

Zatim dodati eurokrema, mleko, plazmu i cimet. I to mešati dok se masa ne sjedini. Netreba biti puno gusta, a ni mnogo retka, srednja gustina.

U jednu vanglu sipati kornifleks, preliti ga čokoladnim filom i mešati kašikom da se sjedini. Tako dobijenu smesu posuti u pleh i staviti u frižider na dva sata da se stegne.

Zatim je seci na štangle, ili kocke.

Savet

Možete puniti i korpice sa ovom smesom, ja ih nisam imala kod kue, pa sam napravila tortu. Prijatno!