

?oko kraljica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mleveni plazma keks
- **160 g** šlag
- **1 kesica** šlag krema cokolada
- **1 kesica** šlag krema vanila
- **100 g** Menaž cokolade
- **50 g** malina
- **malo** kakao
- **2 dl** mleka

Priprema

Umutiti 160 grama šlaga sa vodom dok se ne dobije kompaktna masa, zatim dodati mleveni plazma keks i sve promešati. U tu masu, narendati pola menaž cokolade i sve zajedno sjediniti. Od ove mase formirati oblik torte.

Umutiti šlag kremu od cokolade i tim kremom premazati, sa svih strana, prethodno formiran oblik torte. Preko gornje površine torte prosejati kakao.

Umutiti šlag kremu od vanile i dekorisati dresing džakom ili drugim dekor špricevima. Ukrasiti rubove malinama, po želji, gore ili dole.

Menaž cokoladna dekoracija, jednostavna i efektna. Čokoladu istopiti na pari i dekorativnim špicem napraviti oblike na papiru za pečenje. Potom staviti u frižider da se čokolada stegne. Kada su dekoracije očvrsnule, jednostavno ih skinete i pozavodate u tortu.

Savet

Otkrivajte nove ukuse, polako žvačite i uživajte u svakom zakogaju! Prijatno!