

arobna tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **500 gm**levene plazme
- **100 g**seckanih oraha
- **50 g**seckanog suvog groža
- **150** gotopljene **Menaž cokolade**
- **100 g**seckanih žele bombona
- **po potrebitosk** od naranze

Za glazuru:

- **200 g**Menaž cokolade
- **10 kašika** ulja
- **40 g**margarina
- zrnosoli

Za dekoraciju:

- **2** kesice šlag krema od cokolade
- **70 g** krupno mlevenih oraha

Priprema

Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu, dodati ostale sastojke i otopljenu cokoladu. Umesiti testo i po potrebi dodavati sok od naranze. Razvuci u koru debljine 3-4 cm i okruglom modlom vaditi krugove. okoladu otopiti sa uljem i margarinom i svaki krug preliti glazurom. Svaku torticu dekorisati umucenim šlag-kremom i posuti mlevenim orasima. Prijatno!

Savet