

Plazma torta u flaši Coca Colla



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za oblaganje flaše:

- **250 g** čokolade za kuvanje

Za filovanje:

- **200 g** mlevenog plazma keksa
- **50 g** putera
- **50 g** šećera u prahu
- **50 ml** mleka
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g** suvog groža
- **100 g** žele bonbona

Priprema

Flašu oprati posušiti i skinuti pažljivo etiketu. Položiti na radnu površinu i skalperom ili oštrim nožem iseci pravaugaonik. 250 g čokolade istopiti na pari i pola smese otopljene čokolade sipati u flašu. Polako okretati flašu da se čokolada ravnomerno raspodeli po unutrašnjosti flaše. Flašu ostaviti na pola sata u frižider, pa posle pola sata ponoviti postupak. Fil: Suvo grože potopiti u rum. Puter i šećer u prahu umutiti, dodati mleko, seckane žele bonbone, mlevene orahe, suvo grože zajedno sa rumom, izmešati i umešati mleveni keks. Uzeti flašu pa je napuniti sa filom. Zatim mesto gde je isecen pravaugaonik premazati sa čokoladom. Sve to staviti u frižider da se ohladi kod mene se hladilo 4 sata. Tortu izvaditi iz frižidera i pažljivo sa malim makazicama iseci i flašu sa jedne i druge strane, pa lagano odvojite opranu i osušenu nalepnicu staviti preko torte. Prijatno.

Savet