

## ***?okoladno srce (4)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 mala kutija** piškota
- Fil
- **1 kesica** pudinga
- **250 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **100 g** margarina ili putera
- **3 kašike** slatke pavlake
- **100 g** mlevene plazme
- Preliv I:
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **3 kašike** slatke pavlake
- Za preliv II:
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **3 kašike** slatke pavlake

### **Priprema**

Pleh obložiti sa folijom. Skuvati puding sa mlekom i šećerom pa u skuvani puding dodati margarin ili puter i plazma keks. Sve sastaviti pa malo prohladiti u prohladeno dodati slatku pavlaku. Izruciti u pleh dobro poravnati. Istopiti čokoladu sa uljem i slatkom pavlakom pa preliti preko fila. Poručiti piškote i ostaviti u frižideru da se čokolada stegne.

Posle sat vremena tortu izruciti na tacnu (preokrenuti) i preliteri istopljenom cokoladom sa uljem i slatkim pavlakom. Dekorirati po želji. Preliv kuvati na tihoj vatri - prvo istopiti cokoladu sa uljem pa kada je cokolada istopljena dodati slatku pavlaku i sve zajedno kuvati još 2-3 minuta.

## **Savet**