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**šecera
- **100 g**margarina ili putera
- **3 kašike**slatke pavlake
- **100 g**mlevene plazme
- Preliv I:
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja
- **3 kašike**slatke pavlake
- Za preliv II:
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja
- **3 kašike**slatke pavlake

Priprema

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

Posle sat vremena tortu izruciti na tacnu (preokrenuti) i preliti istopljenom cokoladom sa uljem i slatkom pavlakom. Dekorisati 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