

## ***okoladna torta sa lisnatim testom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** lisnatog testa
- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade
- **1 pakovanje** čokoladnih mint medaljona

#### **I još:**

- **par** listića mente
- **malo** šećera u prahu

### **Priprema**

Prvo napraviti ganaš. Dovedi slatku pavlaku do vrenja, ali paziti da ne provri, pa u njoj otopiti čokoladu. Ohladiti na sobnoj temperaturi, a potom je staviti u frižider. Za to vreme razvuci dva bloka lisnatog testa, što tanje, pa iseci krugove, ja sam se poslužila dnom od kalupa za tortu, 24 cm. Od ostatka testa modlicom izvaditi oblike. Korice za tortu malo izbušiti nožem, pa peci na 200 stepeni, da porumene. Ohladiti ih i malo opet izbockati, ako su se previše naduvale... Izvaditi ganaš iz frižidera pa umutiti mikserom. Podeliti ga na dva dela, prvi premazati preko kore, poreati preko mint medaljoncice, pa poklopiti drugom korom. Premazati je ostatkom ganaša, pa ukasiti sa medaljoncicama, ukasima od lisnatog testa, kojim listićem mente i dati onaj završni dašak šećerom u prahu...Prijatno!

### **Savet**

Ovu tortu treba pojesti što pre, jer se dugim stajanjem kore ožilave...Teško da e dugo ostati, ali, dužna sam da dam objašnjenje...