

Mala cokoladna torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** grubo mlevenog keksa
- **150 g** grubo mlevenih oraha
- **1-2 kašike** šecera
- **70 g** maslaca
- **250-300 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade
- **1 kesica** vanilin šecera (sa ukusom ruma)

I još:

- **100 ml** šlaga
- **nekoliko** zrna nara

Priprema

U posudi pomešati orahe i keks, može se koristiti po želji. U zavisnosti koju pavlaku koristite, možete dodati šecer u suve sastojke, a ako je zaslažena, može se izostaviti.... Na tihoj vatri kuvati slatku pavlaku sa čokoladom i vanilin šecerom, pa kad se istopi, umešati maslac. Mešati dok masa ne postane svilenkasta.. Preliti preko keksa i oraha, promešati, ujednaciti smesu i sipati u manji kalup. Ostaviti da se dobro stegne u frižideru, a potom ukrasiti umućenim šlagom i zrnima nara...

Savet

Ja sam dodala šećer, jer moji vole slađe kolače. Možete menjati odnos oraha i keksa, kao i da li želite više čokoladne kreme, onda povećajte mere..možete se poigrati kako želite...