

Ferero kremasta torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **600** g napolitanki sa lešnikom
- **7** kašikanutele

Za krem:

- **300** g cokolade sa seckanim lešnikom
- **100** g cokolade
- **300** g krem sira
- **500** ml slatke pavlake
- **1** vanilin šećer

Za ukrašavanje:

- **200** g cokolade
- **50** g putera
- **50** g seckanih lešnika

Priprema

Podloga: Napolitanke usitniti u seckalici, dodati nutelu i dobro rukama sjediniti smesu. Na tacni rasporediti smesu, i podlogu staviti u frižider. Dok se podloga hladi, pripremiti krem. cokoladu sa lešnikom i crnu cokoladu izlomiti na parčice pa staviti u šerpicu i prelijti sa 100 ml slatke pavlake. Otopiti cokoladu na pari. Preostalih 400 ml slatke pavlake umutiti dodati krem sir, vanilin šećer. U umućenu smesu dodati prohladnu cokoladu i sve

izmutiti mikserom, da se mase sjedine. Podlogu izvaditi iz frižidera i premazati sa umucenom kremom. Glazura: okoladu otopiti na pari, dodati puter prohladiti i premazati tortu posuti seckanim lešnikom. Prijatno.

Savet