okoladna torta - Extra



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**petit keksa
- **225 ml**tecnog šlaga
- **2 kašike**meda
- **4 kašike**putera
- **450 g**cokolade
- **1 kašika**vanelije

Priprema

Ulite tecni šlag u šerpicu pa mu dodati med, vaneliju, puter zagrijati do vrenja i dodati cokoladu. Fino rastopiti i ostaviti da se malo ohladi, pa dobro izmiksati, i ostataviti u frižider da s fino stegne, a ne previše da nemožete raditi sa njim. Kalup po izboru obložiti providnom folijom pa istresti kremu u trecinama, dodajite keks vodoravno i uspravno. Kada potrošite keks i cokoladu fil ostavite u frižider do sljedeceg dana. Sljedeci dan izvaditi iz kalupa i dekoracija po želji.

Savet

Ja sam pravila prehodno sam izlomila keks i istresla fil mlak i sve zajedno promješala i u kalup obloženom folijim. Koliinu sam imala keksa 250 g, a vi pravite po želji. Meni je bilo baš brzinski napravljeno.