

Rozen torta sa cokoladom i plazma keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (10 korica)** rozen kora
- **500 ml** mleka
- **250 g** šecera
- **50 g** cokolade
- **150 g** putera
- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** mlevene plazme

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Mleko i šecer staviti da provri. U vrelo dodati cokoladu i puter i kada se istope dodati mlevene orahe i mleveni keks. Sjediniti, ostaviti da se prohladi i mlakim filom filovati kore. Da bi se dobili slojevi fila iste debljine, treba ga podeliti na 9 delova, za svaku koricu sem za poslednju. Kolac blago pritisnuti i ostaviti da prenoci. Za glazuru, zagrejati cokoladu i ulje, preliti preko kolaca i ravnomerno razmazati.

Savet