

Tortice Baš za tebe



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevene plazme
- **4 kesica** šлага
- **200 g** smrznutog voća
- **5 kašika** šecera
- **200 g** cokolade
- kakao
- šarenim pirinac
- **1 kašika** gustina

Priprema

Umutiti šlag i u njega dodavati mlevenu plazmu uz mešanje, dok masa ne postane kompaktna, ali ne previše tvrda. Okrugli kalup staviti na tanjur, i napuniti ga ali ne do vrha, ostaviti 1-2 cm slobodnog prostora. Prekriti šlagom do vrha kalupa. Tako napraviti svaku torticu. Ovu prvu posuti kakaom kroz sito, da se kakao ravnomerno rasporedi. Salvetom obrisati kakao sa tanjira i skinuti kalup. Dekorisati prethodno napravljenim ukrasima od topljene cokolade.

Drugu torticu ukrasiti šlagom, skinuti kalup i preliti voćnim prelivom i cokoladnim mrvicama. Voćni preliv: U šerpici skuvajte voće dok se ne raspadne, dodati 5 kašika šecera (šeker po želji), uz mešanje. A pred sam kraj kuvanja, možete zgusnuti sos sa 1 kašikom umucenog gustina (gustin prvo u hladnu vodu, pa u sos uz mešanje).

Trecu torticu ukrasiti šarenim pirincem, izravnati i skinuti kalup. Dekorisati ukrasom od cokolade.

okoladu otopiti na pari i na papiru za pecenje crtati željene ukrase, staviti u frižider da se stegne. Od ove smese može da se dobije 8-10 tortica u zavisnosti od velicine kalupa. Jako brz i ukusan desert.

Savet

Otkrivajte nove ukuse i uživajte u svakom zalogaju! Prijatno! :)