Anastasija torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenog keksa
- **1 kašika**kakao praha
- **200 g**putera/margarina
- **3 kašike**soka od narandže
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**bele cokolade
- **150 g**putera
- **250 g**coko krema sa lešnicima
- Ukrasi za tortu:
- ružice

Priprema

Kora: 400 g mlevenog keksa pomešati sa 1 kašikom kakao praha, dodati 200g putera, pa mesiti rukom, dodati 3 kašike soka od narandže. Kalup prekriti pek papirom, rasporediti smesu za koru na kalup.

Fil br.1: slatku pavlaku (malo pakovanje) kuvati na nižoj temperaturi, dodati 100 g bele cokolade da se otopi i sjedini. Ostaviti da se ohladi, umutiti mikserom u cvrst krem/ganache, podeliti masu na dva dela.

Fil br.2: umutiti 250 g krema sa lešnikom i 150 g putera, isecenog na šnitice, pa u to dodati pola prvog fila, mikserom mutiti da se fil izjednaci. Na koru naneti fil br.2, svu kolicinu.

Drugu polovinu fila br.1 pripremiti za filovanje torte spricem za filovanje.

Pripremiti ukrasne ružice i posto špricem ukrasimo tortu, postavimo ružice u sredinu torte u obliku srca.

Poslužiti i uživati u divnoj kremastoj torti.

Savet

Prijatno