

## **okoladna torta sa sirom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400** gmlevenog keksa
- **1** kašikakaka
- **2** kašikeruma
- **140** mlvode

#### **Za fil:**

- **200** gcrne cokolade
- **300** gsitnog sira
- **150** gšecera u prahu
- **200** mlslatke pavlake
- **100** gsuvog groža

### **Priprema**

U ciniju stavite keks, rum, kakao i vodu pa umesite testo za koru.

Napravite koru pa je stavite u okrugli kalup pa u frižider da se stegne.

U ciniju na pari otopite cokoladu, malo je prohладите.

Pavlaku umutite u cvrst krem, dodajte šecer u prahu, sir, deo suvog groža.

Dodajte i prohlaenu cokoladu.

Sve dobro promešajte.

Fil premažite preko kore, pospite preostalim suvim grožem i vratite u frižider da se stegne.

Secite na parcad i pospite rendanom cokoladom.

### **Savet**