

Bela cokoladna tortica



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koricu:

- **300** gmlevenog keksa
- **1** bocicaarome ruma
- **125** gotopljenog margarina
- **2** pune kašikeneskvik praha
- **50** mlmleka

Za krem:

- **700** mlmleka
- **3** pudinga krem brule
- **12** kašikašecera
- **125** gmargarina
- **100** gprah šecera
- **200** gbele cokolade
- **250** mlslatke pavlake
- **2** kesiceželatina

Za preliv:

- **250** mlslatke pavlake
- **150** gcokolade

Priprema

Pomešati keks, aromu vanile, margarin, neskvik i ako treba dodajte mleko da se lakše umesi. Stavite pek papir na dno kalupa kome se skida obruc i ohladite koru u frižideru. Skuvajte pudinge sa šećerom u 700 ml mleka i dodajte prilikom kuvanja belu čokoladu, da se istopi. Ohladite smesu. Posebno sa prah šećerom umutiti margarin i povežite sa pudingom pa umutite. Prelijte želatin sa 4 kašike vode i malo ga zagrejati, dok ne postane tečan pa ga u mlazu sipajte dok mutite slatku pavlaku. Onda i to sjedinite sa kremom od margarina i pudinga. Sve dobro umutiti i sipati preko kore pa ohladiti. Pavlaku zagrejati pazeci da ne prokljuca i u nju ubacite čokoladu da se istopi. Mešajte da se dobro ujednaci i prohlade prelijte preko torte. Opet ohladite, bar 12 sati pre služenja.

Torta je sva kremasta, a ne pece se i odlicna je za manja slavlja.

Savet

Prijatno.