

okoladna plazma torta



Sastojci

Potrebno je:

- 375 g margarina
- 375 g prah šecera
- 200 g euro krema
- 200 g čokolade crne
- 250 g seckanih oraha
- 2 vanilin šecera
- 850 g plazma keksa

Glazura:

- 300 g čokolade
- 75 g putera
- 1 supena kašiku ulja
- 2 supene kašike mleka
- 100 g bele čokolade
- orah

Priprema

Umutiti margarin sa prah šećerom, dodati euro krem, vanilin šećer, seckane orahe. Otopljenu čokoladu i keks oblikovati po želji.

Glazura: 300 g čokolade i 75 g putera otopiti na laganoj vatri, dodati 1 supenu kašiku ulja i 2 supene kašike mleka.

Toplu glazuru sipati na tortu i brzim pokretima rasporediti po celoj torti.

Na ohlaenu glazuru narendati 100 g bele cokolade, ukrasiti orasima i uživati u ukusu. Prijatno!!!