Nutela cizkejk



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **500 g**mlevene plazme
- **80 g**putera
- **60 g**cokolade u prahu
- **malo**mleka

Beli fil:

- **200 g**krem sira (Ella)
- **50 g**šecera u prahu
- **250 ml**slatke pavlake

Tamni fil:

- **200 g**krem sira (Ella)
- **50 g**šecera u prahu
- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**nutela krema

ololadna glazura:

- **150 g**milke noiset
- **150 ml**slatke pavlake

Priprema

U ciniju sipati plazmu i cokoladu u prahu, promešati, pa dodati otopljeni maslac i mleka po potrebi. Umesiti koru pa je staviti u okrugli kalup i rukama formirati koru. Zatim staviti u frižider da se malo stegne.

Beli fil: Umutiti slatku pavlaku pa dodati krem sir i šecer. Staviti preko kore.

Tamni fil: Umutiti slatku pavlaku, pa dodati krem sir i šecer. Na pari otopiti nutelu pa dodati u fil. Premazati preko belog fila.

Preliv: Na pari otopiti cokoladu, dodati slatku pavlaku i lepo promešati. Preliv mešati dok se ne ohladi da se ne bi uhvatila korica. Kad se ohladi preliti tortu i staviti tortu u frižider na par sati.

Ukrasiti je po želji šlagom.

Savet

Brzo se sprema, a deca je bas vole!