

Torta sa ceten alvom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- 17days cokoladni rolat

Fil:

- **300** gmlevene plazme
- **500** g ceten alve
- **200** gmlecne cokolade
- **500** g krem šlag

Priprema

Rolat iseci na kolutove i poslagati na tacnu. Umutiti krem šlag sa hladnim mlekom ili vodom po uputstvu sa kesice. Izmrviti ceten alvu što sitnije, dodati mlevenu plazmu i sitno izrendanu mlecnu cokoladu. Sve to dobro izmešati, pa dodati u umucen krem šlag. Polako promešati i naneti na podlogu od rolata. Staviti u zamrzivac na 2 h, da se stegne i dekorisati po želji.

Savet