

izkejk sa Nugat cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za bazu:

- **200 g**plazma keksa
- **100 g**mekog maslaca

Za kremu:

- **300 g**Nugat cokolade
- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**maskarpone sira
- **200 g**neslanog krem sira
- **100 g**šecera
- **2 kesice**želatine u prahu
- **nekoliko kapi**esencije lešnika ili badema

Za ukrašavanje:

- **malo**šlaga
- **malo**cokolade
- **1/2 kašike**šecera

Priprema

Prvo na dasku izlomimo cokoladu i iseckamo je, ja to radim velikim nožem.(ostavite za ukrašavanje malo) Keks nisam imala mljeveni... stavila sam u kesu i oklagijom izmrvila i usitnila, vi možete koristiti mljeveni keks. Moj

kalup je 20 cm, ali možete ici do 24 veci ne, jer ce vam torta biti niska. :) Izrežite papir za pecenje, nekoliko cm veci od kalupa. Na okrugli donji deo stavite papir i stavite krug i zatvorite ga. Sa vanjske strane se vidi papir. Za bazu, u zdelu stavite keks i maslac i sve izmešajte. Stavite u kalup i kašikom dobro pritisnite i izravnajte. Ostavite u frižider oko 15 minuta, dok vi radite fil. U loncic stavite želatine sa 8 kašika vode, promešajte i ostavite da stoji. U zdelu stavite slatku pavlaku, i mikserom izmutite u šlag. (Ostavite i nekoliko kašika šlaga za ukrašavanje) U drugu zdelu spojite oba sira sa šećerom, izmešajte dobro, dodajte aromu i sitno seckanu cokoladu. Sve promešati. Želatinu koja je u meuvremenu nabubrila, staviti na laganu vatru i otopiti. Sipati u krem sa šlagom i sve lagano promešati. Kremu sipati na bazu sa keksom, izravnati i posuti sa cokoladom. Staviti u frižider oko 3 sata. Kad se torta dobro ohladila, lagano tankim nožem odvojite tortu od rubova kalupa, otvorite kalup, izvadite tortu, slobodno je držite u jednoj ruci, a sa drugom skinite papir za pecenje. Stavite na tacnu za serviranje. Ostavili ste nekoliko kašika šlaga, dodajte šećer, promešajte, stavite sve u kesu za ukrašavanje i ukrasite tortu.

Savet