

eten alva torta >>> samo za 20 minuta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Fil:

- **500 g** krem šlaga
- **4 dl** kisele vode
- **400 g** ceten alve
- **400 g** mlevenog keksa
- **50 g** grendane cokolade

Za dekoraciju:

- **150 g** krem šlaga
- **1,5 dl** kisele vode
- **50 g** grendane cokolade

Priprema

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Zatim dodati izmrvljenu alvu i mleveni keks, pa lagano promešati. Pripremljenu smesu preruciti u okrugao kalup za tortu i staviti u frižider da se stegne. Tortu ukasiti šlagom i rendanom cokoladom. Može biti i posna.

Savet